UNOLD®

CRÊPES MAKER PROFI

Bedienungsanleitung

Instructions for use I Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing I Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso I Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48155

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48155
Stand: Jan 2014 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr
Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus anderen Netzen, aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland
(+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48155
Technische Daten 6
Symbolerklärung 6
Für Ihre Sicherheit 6
In Betrieb nehmen 8
Crêpes zubereiten 9
Reinigen und Pflegen 10
Tipps zum Crêpes Maker 10
Crêpes Grundrezept 11
Abwandeln des Grundrezeptes 11
Grundrezept für Diabetiker
und Glutenallergiker 12
Rezepte 12
Garantiebestimmungen 15
Entsorgung / Umweltschutz 15
Informationen für den Fachhandel 15
Service-Adressen 16

Instructions for use Model 48155
Technical Specifications 17
Explanation of symbols 17
Important Safeguards 17
First use 19
Preparing crêpes 19
Cleaning 20
Tips for using the crêpes maker 21
Basic recipe 21
Variations on the basic recipes 22
Basic recipe for people suffering
from diabetes and gluten allergy 22
Recipes 22
Guarantee Conditions 24
Waste Disposal / Environmental
Protection 24
Service 16

Notice d'utilisation modèle 48155
Spécification technique 25
Explication des symboles 25
Consignes de sécurité 25
Mise en service 27
Préparer les crêpes 27
Nettoyage 28
Tuyaux pour l'utilisation du crêpes maker ... 28
Recette de base 28
Variations de la recette de base 29
Les recettes pour les personnes
souffrant d'allergies ou de diabète 29
Les recettes 30
Conditions de Garantie 30
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 30
Service 16

Gebruiksaanwijzing model 48155
Technische gegevens 31
Verklaring van de symbolen 31
Veiligheidsvoorschriften 31
Ingebruikname 33
Crêpes bereiden 33
Reiniging 34
Tips voor de Crêpesmaker 34
Basisrecept 34
Deeg-basisrecept variëren 35
Basisrecepten voor diabetici en mensen
met een allergie voor gluten 35
Recepten 36
Garantievoorwaarden 36
Verwijderen van afval / Milieubescherming . 36
Service 16

Istruzioni per l'uso modello 48155
Dati tecnici 37
Significato dei simboli 37
Avvertenze di sicurezza 37
Messa in funzione 39
Preparazione delle crêpes 39
Pulizia 40
Qualche consiglio 40
Ricetta di base 40
Variazioni della ricetta di base 41
Ricette di base per diabetici
e allergici al glutine 41
Ricette 42
Norme die garanzia 42
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 42
Service 16

Manual de Instrucciones modelo 48155
Datos técnicos 43
Explicación de los símbolos 43
Indicaciones de seguridad 43
Puesta en servicio 45
Cómo preparar las crepes 45
Limpieza 46
Consejos para la máquina de crêpes 46
Receta básica 46
Cambios de la receta básica para
la masa 47
Recetas básicas para diabéticos
y alérgicos al gluten 47
Recetas 48
Condiciones de Garantia 48
Disposición/Protección del medio
ambiente 48
Service 16

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze model 48155
Technické údaje 49
Vysvětlení symbolů 49
Bezpečnostní pokyny 49
Uvedení do provozu 50
Příprava Crêpes 51
Čištění a údržba 52
Tipy pro Crêpes maker 52
Nápady na recepty 52
Obměny základního receptu 53
Základní recepty pro diabetiky a
osoby alergické na gluten 53
Recepty 54
Záruční podmínky 55
Likvidace / Ochrana životného prostředí 55

Instrukcja obsługi modelu 48155
Dane techniczne 56
Objaśnienie symboli 56
Zasady bezpieczeństwa 56
Uruchomienie 58
Przygotowanie naleśnikówc 58
Czyszczenie i konserwacja 59
Przygotowanie naleśników 59
Przepis podstawowy 59
Odmiany przepisu podstawowego
na ciasto 60
Przepis podstawowy dla cukrzyków
i alergików na gluten 60
Przepisy 61
Warunki gwarancji 62
Utylizacja / ochrona środowiska 62

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48155

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Platte:	Gussplatte, antihaftbeschichtet Durchmesser ca. 33 cm
Kabellänge:	Ca. 137 cm
Größe:	Ca. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Gewicht:	Ca. 2,35 kg
Ausstattung:	Stufenlose Temperaturregelung, Kontrollleuchte
Zubehör:	Teigverteiler aus Holz, Holzspatel, Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.

4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
7. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
11. Schalter und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
12. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
13. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
14. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
15. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
16. Benutzen Sie den Crêpes Maker stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
17. Verwenden Sie das Gerät nur für die Zubereitung von Crêpes und zu keinem anderen Zweck.
18. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Legen Sie im Zweifelsfall eine hitzebeständige Platte unter.
19. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
20. Die Zuleitung oder die verwendete Verlängerung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
21. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
22. Vor dem Aufheizen die Zuleitung vollständig abwickeln, damit sie nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
23. Fassen Sie während des Betriebes niemals auf die heiße Backplatte – Verbrennungsgefahr!
24. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegen-ständen wie z. B. Vorhängen.
25. Benutzen Sie den Crêpes Maker nur gemäß dieser Anleitung.
26. Verwenden Sie zum Abnehmen der Crêpes nur den mitgelieferten Spatel. Schneiden Sie die fertigen Crêpes nie auf der Backplatte. Ungeeignete Werkzeuge, z. B. aus Metall können die Beschichtung beschädigen.
27. Bereiten Sie nur Crêpes auf der Backplatte zu. Die Platte ist nicht geeignet, um andere Lebensmittel

wie Eier, Bratwurst oder ähnliches, zuzubereiten.
28. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
29. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
30. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
31. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
32. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
33. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
34. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Verbinden Sie das Ende des Steckers mit der Buchse an der Geräteunterseite.

4. Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine Steckdose gemäß Typenschild.
5. Schalten Sie das Gerät am Temperaturwahlschalter ein. Die rote Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät heizt auf.
6. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist der Crêpesmaker einsatzbereit.
7. Lassen Sie das Gerät für einige Zeit aufheizen, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des

Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
8. Lassen Sie das Gerät einige Zeit abkühlen.
9. Reinigen Sie dann alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
10. Reiben Sie die Backplatte mit einem feuchten Tuch ab und ölen sie diese leicht ein. Wegen der Beschichtung der Platte ist ein weiteres Einfetten nicht nötig.

CRÊPES ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie einen Crêpesteig nach dem Grundrezept zu.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät am Temperaturwahlschalter ein.
3. Die rote Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte.
4. Geben Sie ca. 150 bis 175 ml (entspricht einer Suppenkelle) des vorbereiteten Teigs in die Mitte der Backplatte und verteilen Sie den Teig zügig und gleichmäßig mit dem Teigverteiler auf der Backplatte. Achten Sie darauf, den Teigverteiler immer in einer

kreisförmigen Bewegung zu führen, so erreichen Sie ein gleichmäßiges Backergebnis. Eventuell erfordert dieser Vorgang ein wenig Übung.
5. Achtung: Bei der Erstinbetriebnahme sollte die erste zubereitete Crêpe nicht verzehrt werden. Entsorgen Sie die erste Crêpe.
6. Sobald die Oberfläche der Crêpe nicht mehr flüssig ist und sich leicht anheben lässt, können Sie die Crêpe vorsichtig mit dem Holzspatel wenden. Schieben Sie den Spatel unter die Crêpe, lösen Sie die Crêpe vorsichtig von der Backplatte und wenden Sie Crêpe.

7. Lassen Sie die Crêpe nochmals kurz backen und nehmen Sie sie dann vorsichtig von der Backplatte herunter. Sie können nun die nächste Crêpe zubereiten.
8. Wischen Sie die Backplatte eventuell zwischendurch mit einem Papierküchentuch ab, wenn die Oberfläche der Platte zu fettig ist.
9. Crêpes schmecken am besten frisch zubereitet. Eine größere Menge Crêpes können Sie gestapelt auf einer abgedeckten Platte bei 80 °C im Ofen warm halten.
10. Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
11. Sie können die fertigen Crêpes nach unseren Rezeptideen entsprechend verfeinern.

Achtung: Auch nach dem Gebrauch ist das Gerät noch längere Zeit sehr heiß!

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, indem Sie den Drehregler auf „Aus“ drehen; und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können. Dies gilt insbesondere für die Antihaftbeschichtung der Backplatte.
3. Bewahren Sie das Gerät staubgeschützt auf.
4. Vor der erneuten Benutzung muss das Gerät vollkommen trocken sein.

TIPPS ZUM CRÊPES MAKER

1. Crêpes schmecken nicht nur pur. Sie können diese süß oder herzhaft füllen.
2. Die fertigen Crêpes lassen sich heiß rollen, falten oder drapieren.
3. Mit Kräuterquark dünn bestrichene, fest aufgerollte Crêpes sehen gut auf Salatkreationen aus. Die aufgerollten Crêpes in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen.
4. Crêpes mit grünem oder rotem Pesto bestreichen, fest aufrollen und in Scheiben schneiden – als Suppeneinlage oder Salatdekoration.
5. Statt Quark eignen sich auch Pasten oder Mayonnaisen mit möglichst bunten Zutaten.
6. Binden Sie gehackten jungen Spinat mit einem Ei und verteilen Sie diesen auf den Crêpes. Crêpes fest aufrollen, abkühlen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden: Schon haben Sie eine leckere Suppeneinlage für klare Brühen.
7. Crêpestorten sind ein ganz besonderer Nachtisch! Schichten Sie abwechselnd eine Crêpe, etwas Schlagsahne, einige Mandelblätter sowie in dünne Scheiben geschnittene Erdbeeren aufeinander. Die letzte Schicht sollte eine Crêpe sein. Bestreuen Sie die Torte mit etwas Puderzucker oder garnieren Sie die Torte mit Sahnetupfen und Erdbeeren.
8. Herzhafte Crêpestorten als Blickfang auf einem kalten Büffet kann man z. B. mit Sahnemeerrettich und Räucherlachs oder mit Frischkäse, Paprika und Radieschen füllen.

CRÊPES GRUNDREZEPT

Crêpes
250 g Mehl
250 ml Milch (0,3 oder 1,5 %)
125 g flüssige Butter
3 Eier, Klasse M
1 Prise Salz
Zucker je nach Crêpesfüllung

Alle Zutaten mit dem Zauberstab oder einem Handmixer gut verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl im Teig gut quellen kann.
Der Teig sollte relativ dünnflüssig sein (wie Kaffeesahne), denn je dünner der Teig, desto zarter und dünner werden Ihre Crêpes.

Galettes
250 g Buchweizenmehl
250 ml Milch (0,3 oder 1,5 %)
125 g flüssige Butter
3 Eier, Klasse M
1 Prise Salz

Alle Zutaten mit dem Zauberstab oder einem Handmixer gut verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl im Teig gut quellen kann.

Einfache Füllungen für Crêpes und Galettes

- Klassisch mit etwas Orangenlikör beträufeln und mit Zucker bestreuen.
- Mit Marmelade bestreichen, aufrollen und mit Puderzucker bestreuen.
- Mit Schoko-Nougatcreme bestreichen.
- Aus den Crêpes Tüten formen und mit Obst und Schlagsahne füllen.
- Crêpes-Tüten mit Eis füllen und mit heißer Schokoladensauce begießen.
- Crêpes mit Orangenmarmelade bestreichen, Mandarinen darauf geben, einrollen und dazu Vanillesauce reichen.
- Mit Spargelspitzen und etwas Kräutermayonnaise füllen.
- Crêpes-Tüten mit Ragout fin füllen.
- Crêpes in feine Streifen schneiden und als Suppeneinlage (Flädle) verwenden.
- Mit geriebenem Käse (Käse direkt auf dem Teig auf dem Crêpes Maker verteilen und darauf schmelzen lassen)
- Salami, roher oder gekochter Schinken
- Tomatenconcassé (gehäutete, entkernte und fein gewürfelte Tomaten, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Kräutern)

ABWANDELN DES GRUNDREZEPTES

Crêpes aus Weizenmehl werden traditionell süß verwendet. Dazu lässt sich der Teig vielseitig abwandeln:

- abgeriebene Schale einer ungespritzten Orange oder Zitrone zufügen.
- das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote zufügen
- gemahlenen Zimt oder Anis nach Geschmack zufügen
- 1 EL sehr fein gemahlene Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln zufügen
- 1 EL feine Kokosraspeln zufügen
- 1 EL Rum oder Orangenlikör zufügen
- fein gehackte Pfefferminze oder Zitronenthymian zufügen

Galettes aus Buchweizenmehl werden traditionell herzhaft verwendet. Selbstverständlich lassen sich auch Crêpes aus Weizenmehl für herzhafte Kreationen verwenden, dann sollte aber der Teig ohne Zucker zubereitet werden. Dazu lässt sich der Teig für beide Varianten abwandeln:

- 1 EL sehr fein gemahlene getrocknete Steinpilze zufügen
- 1 EL sehr fein gehackte Kräuter zufügen
- 30 g Butter durch geriebenen Parmesan ersetzen
- fein gemahlene Gewürze zufügen, z. B. Wacholder, Muskat usw.
- die Hälfte der Milch durch starken schwarzen Kaffee (mit Kaffeesatz) ersetzen

GRUNDREZEPT FÜR DIABETIKER UND GLUTENALLERGIKER

Bei Diabetes sowie bei Allergien, insbesondere bei Mehrfachallergien sollten Sie vorab den Rat Ihres Arztes einholen, welche Zutaten Sie für die Zubereitung und Füllung von Crêpes und Galettes verwenden dürfen. Für Diabetiker können die obigen Grundrezepte verwendet werden, jedoch muss der Zucker durch die entsprechende Menge Diabetiker-Zucker ersetzt werden.

Grundrezept für ca. 15 glutenfreie Crêpes
1 Ei (Klasse M)
1 EL Zucker = 30 g
50 g flüssige Butter
100 g glutenfreie Mehlmischung für Feingebäck
150 ml Milch (1,5 %)
1 Prise Salz
Tipp: Für herzhafte Crêpes den Teig ohne Zucker zubereiten.

Verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Der Teig sollte dünnflüssig sein, etwa wie Kaffeesahne. Danach nicht mehr schlagen, da sonst Luft in den Teig gelangt und die Crêpes beim Backen große Löcher bekommen. Lassen Sie den Teig ca. 15 Min. ausquellen.
Bitte beachten Sie:
Manche glutenfreie Mehlmischungen quellen sehr stark nach. Wenn der Teig zu dickflüssig wird, nach Bedarf ca. 50 ml fettarme Milch oder Wasser zufügen, da ein zu dickflüssiger Teig nicht am Crêpes Maker haften bleibt.

REZEPTE

Crêpes Suzette
100 g Butter, 100 g Zucker, Saft von ½ Orange, 1 Gläschen Curaçao, 1 Gläschen Rum

Crêpes nach Grundrezept zubereiten, jedoch etwas weniger Milch als angegeben nehmen und dafür den Saft einer halben Orange und einen Spritzer Curaçao zufügen.
Butter und Zucker in einer Flambierpfanne karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen.
Crêpes doppelt zusammenfalten, in die Pfanne legen, mit Orangenlikör übergießen, mit Rum flambieren.

Crêpes mit Schinken und Käse
8 Scheiben gekochter Schinken, 8 Scheiben Toastkäse, 40 g Butter, Senf

Crêpes aus salzigem Teig nach Grundrezept herstellen.
Crêpes dünn mit Senf bestreichen und mit je einer Scheibe Käse und Schinken belegen.

Die Crêpes zusammenrollen, in eine Auflaufform legen und flüssige Butter darüber gießen.
Bei 250 °C ca. 10 Minuten. im Backofen überbacken.

Topfenpalatschinken
Für die Füllung:
500 g Magerquark, 100 g Butter oder Margarine, 80 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, 4 Eier (getrennt), 50 g Rosinen (nach Geschmack in Rum einge weicht), Salz
Für den Guss:
1 Becher Sahne, 1 Ei, 1-2 EL Zucker

Süße Crêpes nach Grundrezept zubereiten.
Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen.
Eigelb, Quark und Zitronenschale unterrühren.
Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Rosinen unterheben.
Je 2-3 EL Füllung auf eine Crêpe geben, Crêpes aufrollen und in eine gebutterte Auflaufform legen.
Sahne, Ei und Zucker verquirlen, über die Palatschinken gießen.
Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C ca. 12-15 Minuten überbacken.

Crespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung
Für die Füllung:
600 g TK-Blattspinat (aufgetaut), 1-2 EL Olivenöl, 1-2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskat, 250 g Ricotta
Für die Tomaten-Béchamel-Sauce:
50 g Butter, 50 g Mehl, ½ l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ½ Dose geschälte Tomaten

Salzige Crêpes nach dem Grundrezept zubereiten.
Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in heißem Öl andünsten.
Spinat zufügen und kurz mitdünsten.
Ricotta unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Auf jede Crêpe 2-3 EL Spinat verteilen und aufrollen.
Crêpes in eine gebutterte Auflaufform legen.
Für die Béchamelsauce das Mehl in der heißen Butter anschwitzen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 Min. kochen lassen. Zum Schluss die gehackten Tomaten unterrühren.
Sauce über die Crespelle gießen, mit geriebenem Parmesan bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken.

Crêpes Gourmet
Für die Füllung:
5 Hähnchenlebern, 200 g Kalbsbries, 40 g Butter, Salz und Pfeffer, etwas Weißwein
Für die Béchamel-Sauce:
50 g Butter, 50 g Mehl, ½ l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Das Kalbsbries in dünne Scheiben schneiden und in der Butter andünsten, dann die fein gehackte Hähnchenleber beifügen.
Einige Minuten schmoren lassen, würzen und mit Weißwein ablöschen.
Für die Béchamelsauce das Mehl in der heißen Butter anschwitzen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 Min. kochen lassen.
Die Sauce würzen und die Hälfte der Sauce unter die Füllung rühren.
Crêpes aus salzigem Teig nach dem Grundrezept herstellen.
Die Crêpes mit der Füllung bestreichen und aufrollen.
Die Röllchen in eine gebutterte Auflaufform legen, die restliche Béchamelsauce darüber geben und mit Butterflöckchen belegen.
Im Ofen bei 230 °C überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Crêpes mit Pilzen und Leber
Für die Füllung:
250 g Pfifferlinge oder Champignons, 150 g Kalbsleber, 40 g Butter, 4 Scheiben Schinken, 100 ml Sah-

ne, 2 EL Parmesan, ½ fein gehackte Zwiebel, 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Die Zwiebel in der Butter goldbraun rösten, die Pilze zugeben und ca. 10 Min. dünsten, dann die fein geschnittene Leber zufügen und alles ca. 3 Minuten garen.
Aus einem salzigen Grundteig Crêpes herstellen und mit je ½ Schinkenscheibe belegen. Darauf das Pilz-/Lebergemisch geben und die Crêpes aufrollen.
Crêpes in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Sahne übergießen und mit Parmesankäse bestreuen.
Bei 230 °C im Backofen gratinieren.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Crêpese Maker 48155 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 5.11.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48155

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Plate:	Cast iron plate, non-stick-coated, diameter approx. 33 cm
Cable length:	Approx. 137 cm
Dimensions:	Approx. 34.7 x 37.7 x 11.6 cm
Weight:	Approx. 2.35 kg
Equipment:	Continuous temperature control, control lamp
Accessories:	Wooden spreader and spatula, instruction manual with recipes

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.

5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Keep the appliance out of reach of children.
7. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
8. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
9. For electrical safety reasons, never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
10. For electrical safety reasons, do not clean the appliance in a dishwasher.
11. The switch and cable should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all components must be completely dry before operating the appliance again.
12. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
13. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
14. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
15. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
16. Always use the Crêpes Maker on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
17. Use the appliance only to prepare crêpes, not for any other purpose.
18. Place the appliance on a dry, firm and heat resistant surface. In case of doubt, use a heat resistant plate under the appliance.
19. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
20. Route the lead cable or the extension lead used so that it is prevented from being pulled or tripped over.
21. Never wrap the lead cable around the appliance and avoid bending it, in order to prevent cable damages.
22. Unroll the cable completely before heating the appliance up, in order to avoid any contact between the cable and hot parts of the appliance.
23. Never touch the hot baking plate during operation. Risk of burns!
24. During operation keep sufficient distance to the walls and flammable objects like e.g. curtains.
25. Use the Crêpes Maker strictly following these instructions.
26. Use the spatula provided to take off the crêpes. Never cut the finished crêpes on the baking plate. Unsuitable tools like those made of metal may damage the coating.
27. Use the baking plate only to prepare crêpes, as it is not adequate for preparing other food like eggs, sausages or similar.
28. Use the appliance only indoors.
29. To prevent overheating, never cover the appliance during operation.
30. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
31. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
32. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
33. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the

appliance or the lead cable to our after sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

34. If the lead cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices.
2. Confirm that all accessories mentioned have been supplied.
3. Plug the lead cable into the socket on the appliance first and then connect it to a wall socket that corresponds to the indications on the rating plate.

4. Switch the appliance on using the temperature selector. The red indicator light lights up and the appliance starts to heat up.
5. When the indicator light turns off, the Crêpes Maker is ready for use.
6. Allow the appliance to heat up for a while, in order to eliminate possible manufacturing residues. Make sure the room is well ventilated during this process. After the initial heating process the appliance might show signs of wear, which do not affect its features and do not constitute a reason for rejection.
7. Let the appliance cool off for a while.
8. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter „Cleaning and care“.
9. Clean the baking plate with a damp cloth and oil it slightly. Further oiling is not necessary due to the coating of the plate.

PREPARING CRÊPES

1. Prepare the dough for crêpes according to the basic recipe.
2. Connect the plug of the appliance to the wall socket and switch the appliance on using the temperature selector switch.
3. The red indicator light indicates that the appliance is heating up. The indicator light turns off as

soon as the appliance achieves the desired temperature.

4. Put approx. 150 to 175 ml (corresponding to a soup ladle) of the prepared dough in the centre of the baking plate and distribute the dough quickly and evenly over the baking plate using the spreader. Always move the spreader in circles to achieve an even baking result. This process might need some practice.

5. Attention: When using the appliance for the first time, the first crêpe prepared should not be eaten. Please dispose of the first crêpe.
6. When the surface of the crêpe is no longer liquid and the crêpe can be lifted easily, you may turn it using the wooden spatula. Position the spatula under the crêpe and carefully loosen it from the baking plate to turn it.
7. Leave the crêpe to bake a bit longer and then carefully take it off the baking plate. After this you may prepare the next crêpe.

8. If there is too much grease on the baking plate, clean it with kitchen roll.
9. Crêpes taste best when freshly prepared. When preparing a large batch keep crêpes warm stacking them on a covered plate and putting them in an oven at 80 °C.
10. After use, switch the appliance off, let it cool off and disconnect the plug from the wall socket.
11. The finished crêpes may be improved following our recipes.

Attention: After disconnecting, the appliance is still very hot for some time!

CLEANING

Before cleaning, always turn off the appliance by switch to the „AUS“position, and unplug it from the electrical outlet.

Allow the appliance to cool before cleaning it.

1. Before cleaning, always unplug the connector from the wall socket and let the appliance cool off.
2. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids to clean them.
3. Clean the baking plate and the casing with a thoroughly squeezed out, damp cloth. Do not use any abrasive scrubbing agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance. This applies especially to the non-stick surface of the baking plate.
4. Store the appliance in a clean, dry area.

TIPS FOR USING THE CRÊPES MAKER

1. Crêpes are delicious, hot or cold, with sweet or savoury filling.
2. The baked crêpes can be folded, rolled or arranged as long as they are hot.
3. Crêpes rolls with cream cheese and fresh herbs are a delicious salad decoration. Cut crêpes rolls into ½ cm thick slices and distribute them on top of the salad.
4. You may use all types of mayonnaise or pastes to fill the crêpes, e.g. pesto.
5. Bind young chopped spinach with an egg and distribute the spinach on the crêpe. Roll the crêpes quite firmly and cut them into 1 cm thick slices – delicious in a broth.
6. Crêpes cakes are an extraordinary dessert! Layer alternating crêpes, clotted cream, sliced almonds, and slices strawberries, until the cake is approx. 7 cm high. The last layer should be a crêpe. Dust the cake with icing sugar and decorate it with clotted cream and strawberries.
7. Savoury crêpes cakes can be made with cream horseradish and smoked salmon, or with cream cheese, peppers and radish. Crêpes cakes are the ultimate eyecatcher on a cold buffet

BASIC RECIPE

Crêpes
250 g flour
250 ml milk (0.3 or 1.5 % fat)
125 g tablespoons of melted butter
3 eggs (small)
sugar or salt depending on your taste and on the filling

Prepare a batter of the above ingredients with a mixer or a hand blender and put the batter for 30 minutes into the refrigerator to let the flour soak.

Galettes
250 g buckwheat
250 ml milk (0,3 of 1,5 %)
125 g melted butter
3 eggs (small)
1 pinch of salt

Prepare a batter of the above ingredients with a mixer or a hand blender and put the batter for 30 minutes into the refrigerator to let the flour soak.

Simple fillings for crêpes and galettes

- Sprinkle orange liquor on the crêpes, roll them and dust them with icing sugar.
- Spread jam on the crêpes, roll them and dust them with icing sugar.
- Spread chocolate-nut cream on the crêpes, roll them and dust them with powder sugar.
- Form cornets and fill them with them with fruit and whipped cream.
- Fill cornets with ice cream and hot chocolate sauce.
- Spread orange marmalade on the crêpes, add tangerines and serve with vanilla sauce.
- Fill with asparagus and herb mayonnaise.
- Fill crêpe cornets with ragout fin.
- Cut crêpes into fine strips and use them as soup garnish.
- Spread grated cheese on the crêpe while it is still on the crêpes maker (do not turn), and let the cheese melt
- Serve with ham or salami
- Fill with mashed tomato seasoned with salt, pepper, and fine herb

VARIATIONS ON THE BASIC RECIPES

Crêpes made of **wheat flour** are traditionally used for sweet crêpes. You can vary the batter as follows:

- Add lemon or orange zests
- Add the pulp of a vanilla pod
- Season with cinnamon or anise
- Add one tablespoon of finely grated nuts, walnuts or almonds
- Add 1 tablespoon of fine coconut flakes
- Add 1 tablespoon of rum or orange liquor
- Add finely chopped peppermint or thyme leafs

Galettes made of buckwheat flour are used for savoury servings. Of course batter made with wheat flour can be used for savoury crêpes as well, just leave out th sugar.

- Add 1 tablespoon of finely ground dried porcini mushrooms
- Add 1 tablespoon of finely chopped herbs
- Replace 30 g of butter with parmesan cheese
- Add spices such as nutmeg, juniper etc.
- Replace half of the milk with strong coffee with grounds

BASIC RECIPE FOR PEOPLE SUFFERING FROM DIABETES AND GLUTEN ALLERGY

If you are suffering from diabetes or allergies, in particular multiple allergies, you should first consult your doctor with regard to the allowed ingredients for the preparation of crêpes.
People suffering from diabetes can use the above basic recipe but should replace the sugar by the respective quantity of dietetic sugar.

Basic recipe for approx. 15 glutenfree crêpes
1 egg (small)
1 tblsp sugar = 30 g
50 g melted butter g
100 g glutenfree flour mix for pastry
150 ml lmilk (1,5%)
1 pinch of salt
Tip:
Prepare the batter for savoury crêpes without sugar.

Prepare a batter of the above ingredients with a mixer or a hand blender. Do not stir too long to avoid holes in the crêpes later on. Put the batter for 15 minutes into the refrigerator to let the flour soak. The batter should be quite liquid (like condensed milk). The thinner the batter the more tender the crêpes.
Please note:
Some glutenless flour mixtures soak strongly. If the batter becomes too viscous, please add about 50 ml water or lowfat milk.

RECIPES

Crêpes Suzette
100 g butter, 100 g sugar, juice of ½ orange, 1 small glass of Curaçao

Prepare crêpes according to the basis recipe, reduce the milk and add the orange juice and a dash of Curaçao.

Caramelize butter and sugar in a flambing pan and add some orange juice. Fold the crêpes twice, put them into the pan, pour the orange liquor over the crêpes, and flambé it with rum.

Crêpes Gourmet

5 chicken livers, 200 g calf sweetbread, 40 g butter, salt and pepper, some white wine
For the béchamel sauce:
50 g butter, 50 g flour, 1/2 l milk, salt, pepper, nutmeg

Cut the calf sweetbread into thin slices and steam it in the butter.
Add the chopped chicken liver.
Steam for a few minutes, than season and add the white wine.
For the sauce melt the butter, add the flour to the butter. Stir constantly and add the milk. Cook for about 5 min.
Season the sauce and add half of it to the filling.
Prepare crêpes from a savoury batter.
Put the filling on the crêpes and roll them.
Put the rolls into a buttered dish and spread the remaining sauce over the rolls. Add some butter flakes.
Gratinate in the oven at 230 °C until the surface is golden.

Crêpes with mushrooms and liver

250 g chanterelles or mushrooms, 150 g calf liver, 40 g butter, 4 slice of ham, 100 ml cream, 2 tablespoons parmesan cheese, 1/2 chopped onion, 1 pinch of nutmeg, salt and pepper

Roast the onion in butter, add the mushrooms and steam for about 10 min.
Add the chopped liver and steam for another 3 min.
Prepare crêpes from a savoury batter and put 1/2 slice of ham on each crêpe. Then spread the mushroom/liver preparation on the crêpes and roll them.
Put the rolls into a buttered dish, pour cream over the rolls and sprinkle with the parmesan cheese.
Gratinate in the oven at 230 °C.

Crêpes with ham and cheese

8 slices of cooked ham, 8 slices of toast cheese, 40 g butter, mustard

Prepare crêpes from a savoury batter.
Spread crêpes thinly with mustard and lay one slice of ham and cheese on each crêpes.
Roll the crêpes, put them into a buttered dish and pour melted butter on top.
Gratinate in the oven at 230 °C for about 10 min.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48155

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1 250 W, 230 V~, 50 Hz
Plaque :	Plaque en fonte, avec revêtement antiadhésif, diamètre env. 33 cm
Longueur de cordon :	Env. 137 cm
Mesures :	Env. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Poids :	Env. 2,35 kg
Caractéristiques :	Régulation de la température en continu, voyant de contrôle
Accessoires :	Répartiteur de pâte en bois, spatule en bois, notice d'utilisation avec recettes

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.
4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.
5. Les enfants ne devront pas être laissés sans surveillance et ne devront pas jouer avec l'appareil.
6. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
7. Vérifiez la compatibilité de l'installation électrique avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccordez qu'à un courant alternatif.
8. Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par une minuterie ou un interrupteur à distance.
9. Pour des raisons de sécurité électrique, ne plongez jamais l'appareil ou le cordon dans de l'eau ou d'autres liquides.

10. Pour des raisons de sécurité électrique, ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.
11. L'interrupteur et le cordon ne doivent en aucun cas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait arriver, séchez à fond tous les éléments avant une nouvelle utilisation.
12. Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon avec des mains humides.
13. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique ou similaire, par exemple :
    - espaces thé et café (boutiques), coins-cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
14. Pour des raisons de sécurité, ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
15. N'utilisez pas l'appareil ou le cordon près d'une flamme.
16. Placez toujours la crêpière sur une surface libre, plane et résistante à la chaleur.
17. Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation de crêpes, il n'est pas adapté à d'autres usages.
18. Placez l'appareil sur une surface solide, sèche et thermorésistante. En cas de doute, posez-le sur une plaque thermorésistante.
19. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du plan de travail, car cela peut provoquer des accidents, par exemple si des petits enfants tirent dessus.
20. Posez le cordon ou la rallonge utilisée de façon à éviter de trébucher ou de le (ou la) tirer inopinément.
21. Afin de ne pas endommager le cordon, ne l'enroulez pas autour de l'appareil et évitez de le plier.
22. Avant de chauffer, dérouler entièrement le cordon pour qu'il n'entre pas en contact avec les parties brûlantes.
23. Ne touchez jamais la plaque de cuisson brûlante pendant le fonctionnement - danger de brûlures !
24. Respectez une distance suffisante avec les parois et les objets inflammables, par ex. les rideaux.
25. Suivez toujours ces instructions en utilisant la crêpière.
26. Pour retirer les crêpes, utilisez toujours la spatule contenue dans l'emballage. Ne coupez jamais les crêpes terminées sur la plaque de cuisson. Des ustensiles inadéquats, par ex. en métal, peuvent endommager le revêtement.
27. La plaque de cuisson se prête uniquement à la préparation de crêpes. La plaque n'est pas appropriée pour la préparation d'œufs, de saucisses ou d'autres aliments semblables.
28. Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.
29. Ne couvrez jamais l'appareil pendant son fonctionnement, afin d'éviter sa surchauffe.
30. Pour éviter les blessures, ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
31. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques, afin d'éviter de l'endommager.
32. Retirez la fiche électrique de la prise secteur après utilisation et avant toute opération de nettoyage. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
33. Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, de la fiche électrique et du cordon (usure, détériorations). En cas d'usure ou de détérioration du cordon ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil ou le cordon à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraîne l'annulation de la garantie.
34. Si le cordon de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tous risques.

Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités pour le transport.
2. Vérifiez la présence de tous les accessoires mentionnés.
3. Premièrement, insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la douille de l'appareil.
4. Branchez ensuite la fiche électrique dans une prise secteur (cf. plaque signalétique).

5. Enclenchez l'appareil depuis le sélecteur de température. Le voyant de contrôle rouge s'allume et l'appareil chauffe.
6. La crêpière est prête à l'emploi lorsque le voyant de contrôle s'éteint.
7. Laissez l'appareil chauffer pendant un certain temps afin d'éliminer les résidus de fabrication. Ouvrez la fenêtre pendant la phase de préchauffage. Suite au préchauffage, des traces d'utilisation pourront éventuellement apparaître sur l'appareil, elles ne perturbent toutefois pas le fonctionnement et ne sont pas des motifs de réclamations.
8. Laissez l'appareil refroidir un certain temps.
9. Nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et soins ».
10. Frottez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et graissez-la légèrement. Le revêtement de la plaque permet d'éviter les graissages supplémentaires.

PRÉPARER LES CRÊPES

1. Préparez une pâte à crêpe selon la recette de base.
2. Mettez la fiche dans la prise secteur et enclenchez l'appareil depuis le sélecteur de température.
3. Le voyant de contrôle rouge indique que l'appareil chauffe. Dès que l'appareil a atteint la température désirée, le voyant de contrôle s'éteint.
4. Versez environ 150 à 175 ml (correspond à une louche) de pâte au milieu de la plaque de cuisson et répartissez-la rapidement et régulièrement à l'aide du répartiteur de pâte. Veillez à répartir la pâte avec des mouvements circulaires afin d'obtenir une cuisson régulière. Ce travail peut demander un peu d'entraînement.

5. Attention : La première crêpe préparée lors de la première utilisation ne devrait pas être mangée. Éliminez la première crêpe.
6. Dès que la crêpe n'est plus liquide et se laisse facilement soulever, vous pouvez la retourner précautionneusement avec la spatule en bois. Poussez la spatule sous la crêpe, détachez prudemment cette dernière de la plaque de cuisson et retournez-la.
7. Laissez la crêpe encore cuire un bref instant et retirez-la précautionneusement de la plaque. Maintenant, vous pouvez préparer la crêpe suivante.

8. Si la surface de la plaque de cuisson est trop grasse, nettoyez-la éventuellement avec du papier ménage entre-deux.
9. Les crêpes sont meilleures lorsqu'elles sont fraîchement préparées.
10. Vous pouvez maintenir une grande quantité de crêpes au chaud en les empilant sur une

plaque couverte et en les mettant au four à 80°C.
11. Après l'usage, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir et débranchez-le.
12. Vous pouvez affiner les crêpes terminées selon nos idées de recettes.

Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

NETTOYAGE

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Avant le nettoyage, éteignez systématiquement l'appareil (le thermostat en position AUS)et débranchez la prise.

1. Pour le nettoyage, ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou autres liquides.
2. Nettoyez la plaque et le boîtier avec un chiffon humide bien essoré. N'utilisez pas de produit à récurer, de paille de fer, d'objet métallique, de désinfectants ou produits de nettoyage très chauds, sous peine de dégradations. Ceci est particulièrement important pour le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.
3. Ranger l'appareil à l'abri de la poussière.

TUYAUX POUR L'UTILISATION DU CRÊPES MAKER

1. Déguster les crêpes sucrées ainsi que salées.
2. On peur rouler, plier ou draper les crêpes chaudes.
3. Tartinez les crêpes avec du fromage blanc aux fines herbes et roulez les crêpes. Coupez-les en tranches de ½ cm et en décorez les salades.
4. Prenez de la mayonnaise ou des beurres épicés à la place du fromage blanc.
5. Liez de l'épinard haché avec un oeuf et distribuez-le sur les crêpes. Roulez les crêpes fermement et coupez-les en tranches de 1 cm. C'est une délicieuse garniture pour les consommés.
6. Les tartes de crêpes sont des gourmandises extraordinaires! Empilez l'un après l'autre des crêpes, de la crème Chantilly, des amandes coupées et des fraises coupées à une hauteur de 7 cm avec une crêpe en dernier. Saupoudrez la tarte avec du sucre en poudre et décorez-la avec de la crème Chantilly et des fraises.
7. On peut aussi préparer des tartes salées, p.e. avec du raifort à la crème et du saumon fumé, ou bien avec du fromage blanc aux fines herbes et des poivrons.

RECETTE DE BASE

Les Crêpes
250 g de farine de froment
250 ml de lait (0,3 ou 1,5 %)
125 g de beurre fondu
3 petits œufs
du sucre ou du sel selon votre goût

Incorporez les ingrédients soigneusement avec un mixer et laissez reposer la pâte pour 30 minutes au réfrigérateur pour laisser gonfler la farine. La pâte doit être assez liquide (comme de la crème).

Les Galettes
250 g de farine de sarrasin
250 ml de lait (0,3 ou 1,5 %)
125 g de beurre fondu
3 petits œufs
une pincée de sel

Incorporez les ingrédients soigneusement avec un mixer et laissez reposer la pâte pour 30 minutes au réfrigérateur pour laisser gonfler la farine. La pâte doit être assez liquide (comme de la crème).

Les garnitures ingrédients :

- Nappez les crêpes avec du liqueur d'orange et un peu de sucre.
- Tartinez les crêpes avec de la confiture, roulez-les et saupoudrer de sucre.
- Tartinez les crêpes avec de la crème praliné.
- Formez des cornets et fourrez-les de fruits et avec de la crème Chantilly.
- Fourrez des cornets avec de la glace et de la sauce au chocolat chaud
- Tartinez les crêpes avec de la confiture d'oranges, ajoutez des mandarines, et versez de la sauce vanille.
- Fourrez les crêpes avec des asperges et d'une mayonnaise aux fines herbes.
- Fourrez les cornets de crêpe avec du ragoût fin.
- Coupez les crêpes en tranches fines et prenez-les comme garniture de soupe.
- Distribuez du fromage râpé sur les crêpes et laissez-le fondre.
- Servez les crêpes/galettes avec du salami ou du jambon cru ou cuit
- Servez les crêpes/galettes avec du concassée de tomates

VARIATIONS DE LA RECETTE DE BASE

Les crêpes de la farine de froment sont servies en général sucrées. Vous pouvez varier la pâte de base comme suivant :

- ajoutez ces zestes de citron ou d'orange
- ajoutez la pulpe d'un bâton de vanille
- ajoutez une grande cuillère de noisettes, noix ou amandes râpées
- ajoutez une grande cuillère de flocons de cocos fins
- ajoutez une grande cuillère de rhum ou de liqueur d'orange
- ajoutez de la menthe ou du thym au citron haché

Les galettes de la farine de sarrasin sont servies en général salées. Vous pouvez varier la pâte de base comme suivant :

- ajoutez des cèpes séchées moulues
- ajoutez une grande cuillère de fines herbes hachées
- remplacez 30 g de beurre par du parmesan ou gruyère râpé
- ajoutez des épices comme du muscat, du genièvre etc.
- servez les galettes avec un concassée de tomates

LES RECETTES POUR LES PERSONNES SOUFFRANT D'ALLERGIES OU DE DIABÈTE

Nous recommandons de consulter votre médecin surtout en cas d'allergies multiples concernant les ingrédients et les garnitures pour les crêpes et les galettes.
En cas de diabète on peur utiliser la recette ci-dessus, mais il faut remplacer le sucre par un sucre pour les diabétiques.

Recette des base pour une vingtaine de crêpes
1 petit œuf
1 CS de sucre = 30 g
50 g de beurre fondu
100 g de mélange de farine sans gluten pour pâtisseries
150 ml de lait (0,3 ou 1,5 %)
une pincée de sel
Pour les crêpes salées, supprimez le sel.

Incorporez les ingrédients soigneusement avec un mixer et laissez reposer la pâte pour 15 minutes au réfrigérateur pour laisser gonfler la farine. Ne remuez pas la pâte trop longtemps pou éviter des trous dans la crêpes.
La pâte doit être assez liquide (comme de la crème).
Attention :
Quelques mélange de farine gonflent fortement. Si la pâte devient trop visqueuse, ajoutez env. 50 ml de lait dégraissé ou de l'eau.

LES RECETTES

Crêpes Suzette
100 g de beurre , 100 g de sucre, jus d'un demi orange, 1 petit verre de Curaçao

Préparez des crêpes selon la recette de base, en remplaçant une partie du lait par le jus d'un demi orange et quelques gouttes de Curaçao.
Faites caraméliser le beurre et le sucre dans un une poêle à flamber, ajoutez du jus d'orange.
Pliez les crêpes, mettez-les dans la poêle, versez le liqueur d'orange sur les crêpes et flambez-les avec du rhum.

Crêpes fourrées de champignons et de foie
250 g de chanterelles/de champignons, 150 g de foie de veau, 40 g de beurre, 4 tranches de jambon, 100 ml de crème, 2 cuillères à thé de Parmesan, 1/2 oignon haché, 1 pincée de muscat, sel et poivre

Dorez l'oignons dans le beurre, ajoutez les champignons et faites cuire pour 10 min. environ.
Ajoutez la foie coupée en petits morceaux et faites cuire pour 3 min.
Préparez des crêpes d'une pâte salée. Mettez une demi tranche de jambon sur chaque crêpe. Ajoutez la farce sur les crêpes et roulez-les.
Placez les crêpes roulées dans un plat à gratin beurré, versez la crème au-dessus et distribuez le parmesan râpé.
Gratinez dans le four à 230 °C.

Crêpes Gourmet
5 foies de poulet, 200 g de ris de veau, 40 g de beurre, sel et poivre, un peu de vin blanc
Pour la sauce Béchamel:
50 g de beurre, 50 g de farine , ½ l de lait, sel, poivre, muscat

Coupez le ris de veau en tranches fines et faites-le rissoler dans le beurre. Ajoutez les foies des poulet hachées.
Faites rissoler pour quelques minutes, puis assaisonnez et ajoutez le vin.
Pour la sauce béchamel faite fondre la farine dans le beurre chaud. Ajoutez le lait tout en remuant et faites cuire pour 5 minutes.
Assaisonnez la sauce et ajoutez la moitié à la farce.
Préparez des crêpes salées selon la recette de base.
Distribuez la farce sur les crêpes, roulez-les, et mettez-les dans un plat à gratin beurré, versez la sauce sur les crêpes, ajoutez des flocons de beurre. Gratinez dans le four à 230 °C.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.
Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.
Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48155

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Plaat:	Gietijzeren plaat, met antiaanbaklaag, diameter ca. 33 cm
Snoerlengte:	Ca. 137 cm
Grootte:	Ca. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Gewicht:	Ca. 2,35 kg
Uitrusting:	Traploze temperatuurinstelling, controlelampje
Toebehoren:	Houten deeg verdeler, houten spatel, gebruiksaanwijzing met recepten

CE

RoHS✓

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
6. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
7. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
8. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
9. Dompel het apparaat of het snoer om redenen van de elektrische veiligheid in geen geval in water of andere vloeistoffen.
10. Reinig het apparaat om redenen van de elektrische veiligheid niet in de vaatwasser.
11. Schakelaar en snoer mogen niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moeten alle

onderdelen vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn
12. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
13. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
14. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
15. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
16. Gebruik de Crêpes Maker steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
17. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van crêpes en niet voor andere doeleinden.
18. Plaats het apparaat op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond. Leg in geval van twijfel een hittebestendige plaat onder het apparaat.
19. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
20. Het snoer of de gebruikte verlenging moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
21. Wikkel het snoer niet rond het apparaat en vermijd knikken in het snoer om schade aan het snoer te voorkomen.
22. Vóór het verwarmen het snoer a.u.b. volledig afwikkelen, opdat dit niet met hete delen in contact komt.
23. Kom tijdens het bedrijf nooit met uw handen tegen de hete bakplaat – gevaar voor verbranding!
24. Houd tijdens het gebruik voldoende afstand t.o.v. wanden en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen.
25. Gebruik de Crêpes Maker uitsluitend volgens deze gebruiksaanwijzing.
26. Gebruik uitsluitend de meegeleverde spatel om de crêpes van de plaat te halen. Snijd de gebakken crêpes nooit op de bakplaat. Onjuist gereedschap, bijv. van metaal, kan de antiaanbaklaag beschadigen.
27. Bereid uitsluitend crêpes op de bakplaat. De plaat is er niet voor geschikt om andere levensmiddelen zoals eieren, braadworst e.d. te bereiden.
28. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
29. Dek het apparaat tijdens het gebruik nooit af om een oververhitting van het apparaat te voorkomen.
30. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verwondingen te voorkomen.
31. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
32. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
33. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of het snoer in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.
34. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen.
2. Controleer of alle genoemde toebehoren voorhanden zijn.
3. Steek het snoer eerst in de aansluitbus op het apparaat.

4. Steek dan de stekker in een stopcontact volgens typeplaatje.
5. Schakel het apparaat aan de temperatuurschakelaar in. Het rode controlelampje gaat branden en het apparaat verwarmt.
6. Als het controlelampje uitgaat, is de Crêpes Maker klaar voor gebruik.
7. Laat het apparaat gedurende enkele minuten opwarmen, om eventuele fabricageresiduen te verwijderen. Open het raam gedurende deze fase. Na het inbranden vertoont het apparaat misschien al sporen van gebruik, deze hebben echter geen nadelige invloed op de werking van het apparaat en zijn geen reden voor reclamatie.
8. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen.
9. Reinig dan alle onderdelen met een vochtige doek zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.
10. Veeg de bakplaat met een vochtige doek af en olie de plaat in met een beetje vet. Op grond van de antiaanbaklaag is het niet nodig om de plaat verder in te vetten.

CRÊPES BEREIDEN

1. Bereid een crêpes-deeg volgens het basisrecept.
2. Steek de stekker in een contactdoos en schakel het apparaat aan de temperatuurschakelaar in.
3. Het rode controlelampje geeft aan dat het apparaat verwarmt. Zodra het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelampje uit.
4. Doe ca. 150 tot 175 ml (komt overeen met één soepopscheplepel) van het bereide deeg in het midden van de bakplaat en verdeel het deeg vlug en gelijkmatig met de deegverdeler op de bakplaat. Beweeg de deegverdeler altijd in een cirkelvormige beweging. Op deze manier bereikt u een

gelijkmatig bakresultaat. Eventueel vergt dit wat oefening.

5. Attentie: De bij de eerste inbedrijname bereide crêpe niet opeten. Gooi de eerste crêpe weg.
6. Zodra het oppervlak van de crêpe niet meer vloeibaar is en de crêpe eenvoudig kan worden opgelicht, kunt u de crêpe voorzichtig met de houten spatel omdraaien. Schuif de spatel onder de crêpe, maak de crêpe voorzichtig los van de bakplaat en draai de crêpe om.

7. Laat de crêpe nog eens een kort moment bakken en neem de crêpe dan voorzichtig van de bakplaat. U kunt nu de volgende crêpe bereiden.
8. Veeg de bakplaat eventueel tussendoor met een keukenpapier af wanneer er te veel vet op het oppervlak van de plaat is.
9. Crêpes smaken het beste als zij vers zijn. U kunt een groter aantal crêpes op elkaar gestapeld op een afgedekte plaat bij 80°C in de oven warmhouden.

10. Schakel het apparaat na het gebruik uit, laat dit afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact.
11. U kunt de crêpes na het bakken volgens onze receptideën verfijnen.

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

REINIGING

Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens dit te reinigen.

Vóór het reinigen het apparaat steeds uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

1. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
2. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af. Gebruik geen harde schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete reinigingsmiddelen of desinfectiemiddelen omdat deze tot beschadigingen kunnen leiden. Dit geldt vooral voor de antikleeflaag van de bakplaat.
3. Bewaar het apparaat op een tegen stof beschermde plaats.

TIPS VOOR DE CRÊPESMAKER

1. Crêpes kunnen niet allen puur genoten worden, maar ook met een zoete of hartige vulling.
2. Na het bakken kunnen de crêpes heet worden opgerold, opgevouwen of gedrapeerd.
3. Dun met kruidenkwark besmeerde en stevig opgerolde crêpes maken van een salade iets bijzonders. Snijd de opgerolde crêpes in plakken van ½ cm en verdeel ze over de salade.
4. Crêpes met groene of rode pesto besmeren, stevig oprollen en in plakken snijden – als vulling voor een soep of als decoratie voor de salade.
5. In plaats van kwark kunnen ook pastas of mayonaises met liefst kleurige ingrediënten worden gebruikt.
6. Bind gehakte jonge spinazie met een ei en verdeel hem over de crêpes. De crêpes stevig oprollen, laten afkoelen en in plakken van 1 cm snijden - een heerlijke vulling voor een heldere bouillon.
7. Een echt feestelijk dessert is een crêpetaart! Maak een stapel van afwisselend crêpes, slagroom, wat amandelschaafsel en in plakjes gesneden aardbeien, totdat u een ca. 7 cm hoge taart heeft. De laatste laag moet een crêpe zijn. Bestuif de taart met poedersuiker of garneer hem met toefjes slagroom en aardbeien.
8. Voor een hartige crêpetaart als blikvanger op een koud buffet kunt u b.v. een vulling van gerookte zalm met room en mierikswortel of verse roomkaas met paprika en radijsjes gebruiken.

BASISRECEPT

Crêpes
250 g meel
250 ml melk (0,3 of 1,5 %)
125 g vloeibare boter
3 eieren, klasse M
1 snufje zout
suiker afhankelijk van de crêpesvulling

Alle ingrediënten met de pureerstaaf of een handmixer goed doorroeren en ½ uur lang in de koelkast plaatsen, zodat het meel in het deeg goed kan opzwellen.

Galettes
250 g boekweitemeel
250 ml melk (0,3 of 1,5 %)
125 g vloeibare boter
3 eieren, klasse M
1 snufje zout

Alle ingrediënten met de pureerstaaf of een handmixer goed doorroeren en ½ uur lang in de koelkast plaatsen, zodat het meel in het deeg goed kan opzwellen. Het deeg moet relatief dunvloeibaar zijn (zoals koffieroom), want hoe dunner het deeg des te zachter en dunner worden uw crêpes.

- Klassisch met sinaasappellikeur bedruipen of met wat suiker bestrooien.
- Met confiture besmeren, oprollen en er poedersuiker overheen strooien.
- Met choco-hazelnoot-creme besmeren.
- Uit de crêpes puntzakken vormen en deze met fruit en slagroom vullen.
- Crêpe-puntzakken met ijs vullen en er hete chocoladesaus overheen gieten.
- Crêpes besmeren met sinaasappelconfiture, er mandarijntjes overheen doen, oprollen en hierbij vanillesaus serveren.
- Met asperges en een beetje kruidenmayonaise vullen.
- Crêpe met ragout-fin opvullen.
- De crêpes in dunne strookjes snijden en als vulling voor de soep (Flädle) gebruiken.
- Met geraspte kaas (kaas direct op het deeg op de Crêpes maker verdelen en erop laten smelten)
- Salami, rauwe of gekookte ham
- Tomatenconcassee (gepelde, ontpitte, en in fijne blokjes gesneden tomaten, evt. kruiden)

DEEG-BASISRECEPT VARIËREN

Crêpes van tarwemeel worden traditioneel zoet gebruikt. Daartoe kan het deeg op vele manieren worden gevarieerd:

- geraspte schil van een onbespoten sinaasappel of citroen toevoegen.
- eruit geschrapt merg van een vanillestokje toevoegen
- gemalen kaneel of anijs naar smaak toevoegen
- 1 EL zeer fijn gemalen hazelnoten, walnoten of amandelen toevoegen
- 1 EL fijn geraspte kokos toevoegen
- 1 EL rum of sinaasappellikeur toevoegen
- fijn gehakte pepermunt of citroentijm toevoegen

Galettes van boekwijtemeel worden traditioneel hartig gebruikt. Natuurlijk kunnen ook crêpes van tarwemeel voor hartige creaties worden gebruikt, dan moet het deeg echter zonder suiker bereid worden. Hiertoe kan het deeg voor beide varianten gewijzigd worden:

- 1 EL zeer fijn gemalen gedroogd eekhoorntjesbrood toevoegen
- 1 EL zeer fijn gehakte kruiden toevoegen
- 30 g boter door geraspte Parmezaanse kaas vervangen
- fijn gemalen specerijen toevoegen, bijv. jenever, nootmuskaat, enz.
- de helft van de melk vervangen door sterke zwarte koffie (met koffiedik).

BASISRECEPTEN VOOR DIABETICI EN MENSEN MET EEN ALLERGIE VOOR GLUTEN

Als u aan diabetes of allergieën, in het bijzonder meervoudige allergieën, lijdt, aanbevelen wij eerst uw arts te consulteren, welke ingrediënten u voor het bereiden en vullen van crêpes en galettes mag gebruiken. Diabetici kunnen de boven genoemde basisrecepten gebruiken, de suiker dient echter door de overeenkomstige hoeveelheid suiker voor diabetici te worden vervangen.

Basisrecept voor ca. 15 glutenvrije crêpes

1 ei (klasse M)
1 EL suiker = 30 g
50 g vloeibare boter
100 g glutenvrij meelmengsel voor fijn gebak
150 ml melk (1,5 %)
1 snufje zout
Tip:
Voor hartige crêpes het deeg zonder suiker bereiden.

Vermeng alle ingrediënten tot een glad deeg. Het deeg moet dunvloeibaar zijn, ongeveer zoals koffieroom. Daarna niet meer kloppen, omdat anders lucht in het deeg komt en de crêpes bij het bakken grote gaten krijgen. Laat het deeg gedurende ca. 15 min. opzwellen.
Neem a.u.b. het volgende in acht:
Sommige glutenvrije meelmengsels zwellen erg na. Als het deeg te taai wordt, indien nodig ca. 50 ml vetarme melk of water toevoegen, omdat een te taaie deeg niet aan de Crêpes Maker blijft vastzitten.

RECEPTEN

Crêpes Suzette
100 g boter, 100 g suiker, sap van ½ sinaasappel, 1 glaasje Curaçao

Bereid crêpes volgens het basisrecept, waarbij u wat minder melk dan aangegeven gebruikt, en in plaats hiervan het sap van een halve sinaasappel en een vleugje Curaçao gebruikt.
Boter en suiker in een flambeerpan tot karamel laten worden en met sinaasappelsap blussen.
De crêpes tweevoudig opvouwen en in de pan leggen. Er sinaasappellikeur overheen gieten en met rum flamberen.

Crêpes met ham en kaas
8 plakjes gekookte ham, 8 plakjes toastkaas, 40 g boter, mosterd

Crêpes van zoutig deeg volgens het basisrecept vervaardigen.
De crêpes met een dun laagje mosterd insmeren en er telkens een plakje kaas en ham opleggen.
De crêpes oprollen, in een soufflévorm plaatsen en er vloeibare boter overheen gieten.
Op 230 °C 10 minuten in de oven bakken en warm serveren.

Crêpes met paddestoelen en lever
250 g cantharellen of champignons, 150 g kalfslever, 40 g boter, 4 plakjes ham, 100 ml room, 2 eetlepels parmezaanse kaas, ½ fijngehakte ui, 1 snufje nootmuskaat, zout en peper

De ui in de boter goudbruin aanbraen, de paddestoelen erbij doen en ca. 10 min. smoren. De fijngesneden lever toevoegen en het geheel ca. 3 minuten garen.
Uit een zoutig basisdeeg crêpes vervaardigen en er telkens 1/2 plak ham opleggen. Hierop het paddestoel/ vermengsel doen en de crêpes oprollen.
De rolletjes in een uitgeboterde soufflévorm plaatsen, er room overheen gieten en er parmezaanse kaas overeen strooien.
Op 230 °C in de oven gratineren.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.
Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48155

DATI TECNICI

Potenza:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Piastra:	Piastra di ghisa, diametro con rivestimento anti-aderente ca.33 cm
Lunghezza cavo:	Ca. 137 cm
Misure:	Ca. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Peso:	Ca. 2,35 kg
Dotazione:	Regolazione temperatura continua, spia di controllo
Accessori:	Distributore di impasto in legno, spatola in legno, istruzioni con ricette

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Conservare l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini.
7. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata con una tensione pari a quella indicata sulla targhetta.
8. Questo apparecchio non può essere azionato con un cronometro esterno o un sistema telecomandato.
9. Non immerga mai apparecchio o cavo in acqua o altri fluidi per motivi di sicurezza elettrica.
10. Non lavi l'apparecchio in lavastoviglie per motivi di sicurezza.

11. Tasto e cavo non devono venire a contatto con acqua o altri fluidi. Se ciò dovesse succedere, prima di un nuovo utilizzo è necessario che tutte le parti siano completamente asciutte.
12. Mai toccare apparecchio e cavo di alimentazione con mani umide.
13. L'apparecchio è esclusivamente per utilizzo domestico o altri utilizzi simili, ad es.
    - cucinini in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agricole,
    - per l'utilizzo da parte degli ospiti di hotel, motel o altri alloggi,
    - in pensioni private o case delle vacanze.
14. Per motivi di sicurezza, non metta mai l'apparecchio su superfici calde, piastre di metallo o su fondo umido.
15. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non possono essere utilizzati nelle vicinanze di fiamme.
16. Utilizzi il Crêpes Maker sempre su una superficie libera, piana e resistente al calore.
17. Utilizzi l'apparecchio solo per la preparazione di crêpes e per nessun altro scopo.
18. Posizioni l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore. Vi posizioni sotto, in caso di dubbio, un pannello resistente al calore.
19. Si assicuri che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo della superficie di lavoro, perché può causare incidenti, ad esempio se bambini piccoli lo tirano.
20. Il cavo di alimentazione o la prolunga utilizzata devono essere posati in maniera tale da impedire che vengano tirati o che si possa inciampare su essi.
21. Non avvolga il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio ed eviti pieghe nel cavo di alimentazione per evitare danni allo stesso.
22. Prima del riscaldamento svolgere completamente il cavo di alimentazione, perché non venga a contatto con parti calde.
23. Durante l'esercizio non afferri mai la piastra calda – pericolo di ustione!
24. Tenga, durante l'esercizio, una distanza sufficiente da pareti e oggetti combustibili, come ad es. tende.
25. Utilizzi il Crêpes Maker solo secondo questo manuale.
26. Utilizzi, per prelevare le crêpes, solo la spatola fornita. Non tagli mai le crêpes pronte sulla piastra di cottura. Utensili inadatti, ad es. di metallo, possono danneggiare il rivestimento.
27. Prepari solo crêpes sulla piastra di cottura. La piastra non è adatta per la preparazione di altri alimenti come uova, salsicce alla griglia o simili.
28. Utilizzi l'apparecchio solo in ambiente interno.
29. Non copra mai l'apparecchio durante il funzionamento, per evitare un surriscaldamento dello stesso.
30. Non sposti l'apparecchio, fino a che è in funzione, per evitare ferimenti.
31. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri fabbricanti o di altre marche, per evitare danni.
32. Dopo l'utilizzo, nonché prima della pulizia, staccare la spina dalla presa. Mai lasciare l'apparecchio privo di sorveglianza, se la spina è inserita.
33. Controlli regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, invii l'apparecchio e il cavo di alimentazione per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli notevoli per l'utente e comportano un'esclusione della garanzia.
34. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio viene danneggiato, esso deve essere sostituito dal fabbricante o dal suo sevizio clienti o da una persona similmente qualificata, per evitare pericoli.

ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!

Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuova tutti i materiali di imballo ed eventualmente le sicurezze per il trasporto.
2. Controlli che siano presenti tutti gli accessori rappresentati.
3. Inserisca prima il cavo di rete nella presa sull'apparecchio.

4. Inserisca poi la spina in una presa secondo la targhetta.
5. Accenda l'apparecchio tramite il termostato. La spia di controllo rossa si accende e l'apparecchio si riscalda.
6. Se la spia di controllo si spegne, il Crêpes Maker è pronto per l'utilizzo.
7. Lasci riscaldare l'apparecchio per un po' di tempo per rimuovere qualsiasi residuo di fabbricazione. Apra, durante questa fase di cottura, la finestrella. Dopo la cottura, sull'apparecchio è possibile vedere tracce di utilizzo, esse tuttavia non intralciano il funzionamento dell'apparecchio e non possono costituire motivo di reclamo.
8. Lasci raffreddare l'apparecchio per un po' di tempo.
9. Pulisca poi tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
10. Passi sulla piastra di cottura un panno umido e la oli leggermente. A causa del rivestimento della piastra è necessario ingrassare ancora.

PREPARAZIONE DELLE CRÊPES

1. Prepari un impasto per crêpes secondo la ricetta base.
2. Inserisca la spina in una presa e accenda l'apparecchio tramite il termostato.
3. La spia di controllo rossa indica che l'apparecchio si riscalda. Appena l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne.
4. Inserisca ca. 150 - 175 ml (corrispondenti ad una scodella per minestra) dell'impasto preparato nel centro della piastra di cottura e distribuisca l'impasto velocemente ed uni-

formemente con un distributore di impasto sulla piastra di cottura. Si assicuri di muovere il distributore di impasto sempre con movimenti circolari, in modo da raggiungere un risultato di cottura ottimale. Questa attività potrebbe richiedere un po' di esercizio.

5. Attenzione: alla prima messa in funzione, la prima crêpe preparata non deve essere consumata. Butti via la prima crêpe.
6. Appena la superficie della crêpe non è più fluida ed è possibile rimuoverla facilmente, potrà rimuovere la crêpe con attenzione con la spatola di legno. Spinga la spatola sotto la crêpe, stacchi la crêpe con attenzione dalla piastra di cottura e la giri.
7. Lasci cuocere la crêpe ancora una volta per poco tempo e la prelevi poi con attenzione dalla piastra di cottura. Adesso può preparare la prossima crêpe.

8. Passi sulla piastra di cottura eventualmente, nel frattempo, un panno di carta da cucina, se la superficie della piastra è troppo grassa.

9. Le crêpes sono più buone appena preparate. Può sovrapporre varie crêpes su una piastra coperta e tenerle calde in forno, a 80 °C.
10. Dopo l'utilizzo spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare e staccare la spina dalla presa.
11. Può raffinare le crêpes pronte secondo i nostri suggerimenti per le ricette.

ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!

PULIZIA

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di iniziare le operazioni di pulizia.

1. Non immerga mai l'apparecchio in acqua o altri fluidi, per la pulizia.
2. Passi sulla piastra e sul corpo dell'apparecchio un panno umido ben strizzato.
3. Non utilizzi prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, prodotti di pulizia o disinfettanti caldi, perché potrebbero causare danni. Ciò vale in particolare per il rivestimento anti-aderente della piastra di cottura.
4. Conservi l'apparecchio in un ambiente protetto dalla polvere.

QUALCHE CONSIGLIO

1. Le crêpe sono buone gustate semplici, ma anche con ripieni dolci o saporiti.
2. Le crêpe possono essere arrotolate, piegate o drappeggiate.
3. Le crêpe arrotolate e tagliate sottili, con ripieno a base di quark di erbe possono essere servite su creazioni di insalate. Tagliare le crêpe arrotolate in dischetti dallo spessore di ½ cm e distribuire sull'insalata.
4. Cospargere sulle crêpe pesto verde o rosso, arrotolare in modo compatto e tagliare a dischetti. Ottimo con le zuppe o come decorazione di insalate.
5. Anziché il quark è possibile usare anche salse o maionese con ingredienti possibilmente colorati.
6. Unire delle foglioline tritate di spinaci a un uovo e distribuire il composto sulle crêpe. Arrotolare le crêpe in modo compatto, lasciar raffreddare e tagliare dischetti con uno spessore di 1 cm; un'idea originale da gustare nel brodo.
7. Le torte a base di sono un dessert molto originale! Disporre una sull'altra alternativamente una crêpe, un po' di panna montata, qualche scaglia di mandorla e fragole tagliate in strati sottili. L'ultimo strato deve essere una crêpe. Cospargere un po' di zucchero a velo o decorate la torta con ciuffi di panna e fragole.
8. È possibile creare torte di crêpe saporite e invitanti per un buffet freddo utilizzando rafano e salmone affumicato o formaggio fresco, peperoni e ravanelli.

RICETTA DI BASE

Crêpe
250 g di farina
250 ml di latte (0,3 o 1,5 %)
125 g di burro fuso
3 uova, classe M
1 pizzico di sale

Zucchero a seconda del ripieno
Amalgamare bene gli ingredienti con un frullatore a immersione o a mano e lasciar riposare per mezz'ora in frigorifero, in modo che la farina possa gonfiarsi bene nell'impasto.

Galette
250 g di farina di grano saraceno
250 ml di latte (0,3 o 1,5 %)
125 g di burro fuso
3 uova, classe M
1 pizzico di sale

Amalgamare bene gli ingredienti con un frullatore a immersione o a mano e lasciar riposare per mezz'ora in frigorifero, in modo che la farina possa gonfiarsi bene nell'impasto.

- Semplici ripieni per crêpes e galette
- Ripieno classico, aggiungendo del liquore all'arancia e cospargendo con un po' di zucchero.
- Spalmare con marmellata, arrotolare e cospargere con zucchero a velo.
- Spalmare con crema alla nocciola.
- Con le crêpe formare dei cartocci da riempire con frutta e panna.
- Riempire i cartocci di crêpe con gelato e aggiungere crema di cioccolato caldo.
- Cospargere le crêpe con marmellata all'arancia, aggiungere mandarini, arrotolare ed aggiungere crema di vaniglia.
- Riempire con punte di asparagi e maionese alle erbe.
- Riempire i cartocci di crêpe con ragout fin.
- Tagliare le crêpe in striscioline sottili da versare nelle zuppe (Flädle).
- Con formaggio grattugiato (distribuire il formaggio direttamente sull'impasto sul Crêpes maker e far fondere)
- Salame, prosciutto crudo o cotto
- Pomodoro concassée (pomodori pelati, senza semi e tagliati a dadini, eventualmente aromatizzati con erbe).

VARIAZIONI DELLA RICETTA DI BASE

Le crêpe a base di farina di frumento solitamente vengono preparate con ripieni dolci. Quindi la ricetta può essere modificata in diversi modi:

- aggiungere la buccia grattugiata di un limone o di un'arancia non spremuti
- aggiungere un pezzetto di baccello di vaniglia grattugiato
- aggiungere cannella macinata o anice a seconda dei gusti
- aggiungere 1 cucchiaio di nocciole, noci o di mandorle tritate finemente
- aggiungere 1 cucchiaio di sottili scaglie di cocco
- aggiungere 1 cucchiaio di rum o di liquore all'arancia
- aggiungere menta piperita o timo limone tritati finemente

Le galette a base di farina di grano saraceno tradizionalmente vengono preparate con ripieni molto sostanziosi. Naturalmente anche le crêpe a base di farina di frumento possono essere utilizzate per creazioni più sostanziose, in tal caso però l'impasto deve essere preparato senza zucchero. Quindi la ricetta può essere modificata per entrambe le varianti:

- aggiungere un 1 cucchiaio di funghi porcini secchi finemente tritati
- aggiungere 1 cucchiaio di erbe finemente tritate
- sostituire 30 g di burro con parmigiano tritato
- aggiungere spezie finemente tritate, come ginepro, noce moscata, ecc.
- sostituire la metà del latte con caffè nero forte (con fondo del caffè).

RICETTE DI BASE PER DIABETICI E ALLERGICI AL GLUTINE

In caso di diabete o allergie, soprattutto se si tratta di allergie multiple, è consigliabile consultare il medico per sapere quali ingredienti si possono utilizzare per la preparazione delle crêpe, delle galette e del ripieno. Per i diabetici è possibile utilizzare le ricette di base sopra indicate. Tuttavia, lo zucchero deve essere sostituito con la quantità corrispondente di zucchero per diabetici.

Ricetta di base per circa 15 crêpe senza glutine

1 uovo (classe M)
1 cucchiaio di zucchero = 30 g
50 g di burro fuso
100 g di mix di farine senza glutine per pasticceria
150 ml di latte magro (1,5 %)
1 briciolo di sale

Suggerimento:
Per crêpe con ripieni saporiti, non usare lo zucchero.

Amalgamare tutti gli ingredienti sino a formare un impasto liscio. La pastella deve avere la consistenza della panna per caffè. Quindi smettere di mescolare, altrimenti l'aria che entra

all'interno della pastella potrebbe provocare la formazione di grossi buchi durante la cottura. Lasciar riposare l'impasto per circa 15 minuti.
Attenzione:
Alcuni mix di farine senza glutine tendono ad addensarsi molto. Se l'impasto dovesse essere troppo denso, aggiungere circa 50 ml di latte magro o acqua. Un impasto troppo denso non aderisce al Crêpes Maker.

RICETTE

Crêpes Suzette
100 g di burro, 100 g di zucchero, succo di ½ arancia, 1 bicchierino di Curaçao, 1 bicchierino di Rum

Preparare le crêpe seguendo la ricetta di base, utilizzando però meno latte di quanto indicato e aggiungere il succo di metà arancia e qualche goccia di Curaçao.
Caramellare il burro e lo zucchero in una padella flambé e raffreddare con succo all'arancia.
Piegare due volte le crêpe, metterle nella padella, versare liquore all'arancia e flambare con il Rum.

Crêpe con prosciutto e formaggio
8 fette di prosciutto cotto, 8 fette di formaggio da toast, 40 g di burro, senape

Preparare le crêpe salate secondo la ricetta di base.
Sulle crêpe spalmare uno strato sottile di senape, mettere una fetta di formaggio e una di prosciutto.
Arrotolare le crêpe, mettere in una pirofila da forno e aggiungere burro fuso.
Cuocere in forno a 230 °C per circa 10 minuti.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48155

DATOS TÉCNICOS

Rendimiento:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Plancha:	Placa de fundición antiadherente, diámetro aprox. 33 cm
Longitud del cable:	Aprox. 137 cm
Dimensiones:	Aprox. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Peso:	Aprox. 2,35 kg
Prestaciones:	Regulación continua de la temperatura, piloto de control
Accesorios:	Rastrillo de madera, espátula de madera, manual de instrucciones con recetas

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
6. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
7. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
8. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
9. Por razones de seguridad, no sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos bajo ningún concepto.
10. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el equipo en el lavavajillas.
11. El interruptor y el cable no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos

los componentes deberán estar secos previo a utilizar nuevamente el equipo.
12. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
13. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
14. cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
15. establecimientos rurales,
16. para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
17. en pensiones privadas o casas vacacionales.
18. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
19. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
20. Utilice la crepera siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
21. Utilice el equipo únicamente para preparar crepes y no para otros fines.
22. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo seca, firme y resistente al calor. En caso de duda, interponga una tabla resistente al calor.
23. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
24. El cable de alimentación y, en su caso, el alargador utilizado deben tenderse de tal forma que no sea posible tirar de los mismos o quedarse enganchado en ellos.
25. Para evitar daños en el cable de alimentación no guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo y evite dobladuras.
26. Previo al precalentamiento, desenrolle el cable por completo para que no tenga contacto con ninguna pieza caliente.
27. No toque la plancha caliente mientras el equipo esté funcionando. ¡Peligro de quemaduras!
28. Mantenga suficiente distancia hacia las paredes y objetos inflamables como, por ejemplo, cortinas.
29. Sólo utilice la crepera de acuerdo con el presente manual de instrucciones.
30. Para retirar las crepes, utilice siempre la espátula suministrada. Nunca corte las crepes hechas en la plancha. Las herramientas inadecuadas, por ejemplo de metal, pueden dañar el recubrimiento.
31. Siempre prepare las crepes en la plancha. La plancha no sirve para preparar otros platos como huevos, salchichas o similares.
32. El equipo sólo es apto para el uso en interiores.
33. Para evitar el sobrecalentamiento del equipo, no lo cubra nunca durante el funcionamiento.
34. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
35. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
36. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
37. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico de postventa para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
38. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.

PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje y los seguros de transporte, si los hubiera.
2. Compruebe si están todos los accesorios indicados.
3. Conecte el cable de alimentación primero al equipo y después a una toma de corriente que corresponda a las indicaciones de la placa indicadora.

4. Conecte el equipo mediante el selector de temperatura. Se enciende el piloto rojo y el equipo inicia el calentamiento.
5. Cuando el piloto se apague podrá utilizar la crepera.
6. Deje que el equipo se caliente durante algún tiempo para eliminar posibles residuos de fabricación. Abra la ventana durante este proceso. Una vez terminado dicho proceso, el equipo puede presentar ligeros signos de uso. Estos, no obstante, no influyen en el funcionamiento del equipo y no son razón para reclamaciones.
7. Deje que el equipo se enfríe durante algún tiempo.
8. Limpie todos los componentes con una paño humedecido, tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“.
9. Pase un paño humedecido por la plancha y acéitela ligeramente. Debido al revestimiento de la plancha, no hace falta repetir el aceitado.

CÓMO PREPARAR LAS CREPES

1. Prepare una masa de crepes según la receta básica.
2. Conecte el equipo a la toma de corriente y enciéndalo pulsando el selector de temperatura.
3. El piloto rojo indica que el equipo está en fase de calentamiento. Al alcanzar la temperatura deseada, el piloto se apaga.
4. Coloque aprox. 150 a 175 ml (corresponde a un cucharón) de la masa preparada en el centro de la plancha y distribúyala rápida y uniformemente en la plancha utilizando el rastrillo. Procure mover el rastrillo siempre en círculos para obtener un horneado uniforme. Este proceso requiere un poco de práctica.

5. Atención: En la puesta en servicio primaria no debería consumir la primera crepe, sino debería desecharla.
6. En cuanto la superficie de la crepe ya no esté líquida y la crepe se deja levantar fácilmente, podrá darle la vuelta utilizando la espátula de madera. Deslice la espátula debajo de la crepe, suelte la crepe cuidadosamente de la plancha y déle la vuelta.
7. Hornee la crepe un poco más y retírela de la plancha con cuidado. Ahora podrá preparar la siguiente crepe.
8. Si fuera necesario, pase un papel de cocina por la plancha cuando ésta acumulara demasiada grasa.
9. Las crepes saben mejores si están recién hechas. Podrá mantener las crepes calientes en mayores si las apila en un plato y las guarda en el horno a 80 °C.

10. Después del uso, apague el equipo, desconéctelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
11. Podrá sazonar las crepes según nuestras recetas.

PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

LIMPIEZA

Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.

Previo a la limpieza, apague siempre el equipo y desconecte el conector de red.

1. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos para limpiarlo.
2. Limpie la plancha y la carcasa con un paño humedecido bien escurrido. No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajo, objetos metálicos, agentes limpiadores calientes o desinfectantes, ya que pueden dañar el equipo. Esto aplica especialmente al recubrimiento antiadherente de la plancha.
3. Almacene el equipo en un lugar protegido contra el polvo.

CONSEJOS PARA LA MÁQUINA DE CRÊPES

1. Los crêpes son ricos no sólo en estado puro. Usted puede rellenarlos con cosas dulces o saladas.
2. Los crêpes prontos pueden enrollarse calientes, doblarse o en triángulo.
3. Los crêpes con una capa fina de requesón con hierbas, enrollados bien, quedan muy bien sobre creaciones de ensaladas. Cortar los crêpes enrollados en tajadas de 1/2 cm de grosor y distribuir sobre la ensalada.
4. Pasar pesto verde o rojo sobre los crêpes, enrollar bien y cortar en tajadas, como agregado a una sopa o como decoración de ensaladas.
5. En lugar del requesón también sirven pastas o mayonesas con, dentro de lo posible, ingredientes coloridos.
6. Mezcle espinaca fresca picada con un huevo y distribúyalo sobre los crêpes. Enrollarlos bien, dejar enfriar y cortar tajadas de 1 cm = ya tiene un buen relleno para la sopa para caldos.
7. ¡Las tortas de crêpes son un postre muy especial! Ponga en capas de forma alternada varios crêpes, algo de crema doble batida, algunas hojas de almendras y tajadas finas de frutillas encima. La última capa debería ser un crêpe. Cubra la torta con algo de azúcar impalpable o decore la torta con algo de crema doble y frutillas.
8. Las tortas saladas de crêpes como decoración en un bufet frío pueden rellenarse con crema de rábano y salmón ahumado o queso fresco, ají y rabanitos.

RECETA BÁSICA

Crêpes

250 g de harina
250 ml de leche (0,3 o 1,5 %)
125 g de manteca líquida
3 huevos tipo M
1 pizca de sal

Azúcar según el relleno de los crêpes
Mezclar todos los ingredientes con la espumadera o con la batidora manual, y colocar en la heladera durante aprox. ½ hora, para que la harina de la masa pueda hincharse bien.

Galettes

250 g harina de trigo sarraceno
250 ml leche (0,3 o 1,5 %)
125 g de manteca líquida
3 huevos tipo M
1 pizca de sal

Mezclar bien todos los ingredientes con una espumadera o con la batidora manual y colocar en la heladera durante 1/2 hora, para que la harina de la masa pueda hincharse bien.
La masa debería ser relativamente líquida (como crema para el café), pues cuanto más fina la masa, más suaves y finos serán sus crêpes.

Relleno sencillo para crêpes y galettes

- Echar licor de naranja y espolvorear encima algo de azúcar, clásico.
- Cubrir con mermelada, enrollar y espolvorear con azúcar impalpable.
- Cubrir con crema de chocolate-nougat.
- Formar bolsas con los crêpes y rellenar con fruta y crema doble.
- Llenar las bolsas de crêpes con helado y cubrir con salsa de chocolate caliente.
- Pasar mermelada de naranja a los crêpes, colocar mandarinas encima , enrollar y servir con salsa de vainilla.
- Llenar con puntas de espárragos y mayonesa de hierbas.
- Llenar bolsas de crêpes con ragout fin.
- Cortar los crêpes en tiras finas y utilizarlos para poner en sopas.
- Con queso rayado (distribuir directamente el queso sobre la masa en la máquina de crêpes y dejar derretirse ahí)
- Salami, jamón crudo o cocido
- Concassée de tomates (tomates pelados, cortados en cubos chicos y evtl. condimentados con hierbas)

CAMBIOS DE LA RECETA BÁSICA PARA LA MASA

Los **crêpes** de harina de trigo tradicionalmente se utilizan dulces. Para ello la masa puede modificarse de varias maneras:

- agregar cáscara rayada de una naranja o limón orgánico
- agregar la parte rayada de una vaina de vainilla
- agregar canela o anís rayados a gusto
- agregar 1 cucharada de avellanas, nueces o almendras molidas muy fino
- agregar 1 cucharada de coco rayado
- agregar 1 cucharada de ron o de licor de naranja
- agregar menta piperita o tomillo de limón

Las **galettes** de trigo sarraceno se utilizan por lo general saladas. Naturalmente también los crêpes de harina de trigo pueden utilizarse para creaciones saladas, pero entonces la masa debería prepararse sin azúcar. Para ello la masa puede modificarse para ambas variantes:

- agregar 1 cucharada de hongos secos molidos muy fino
- agregar 1 cucharada de hierbas picadas muy fino
- sustituir 30 g de manteca por parmesano rayado
- agregar condimentos molidos fino, por ej. enebro, nuez moscada, etc.

RECETAS BÁSICAS PARA DIABÉTICOS Y ALÉRGICOS AL GLUTEN

En el caso de diabetes así como alergias, especialmente de alergias múltiples, Usted debería consultar primero a su médico, para saber qué ingredientes puede utilizar para la preparación y relleno de los crêpes y las galettes. Para diabéticos pueden utilizarse las recetas básicas de más arriba, sin embargo, el azúcar debe sustituirse por la cantidad correspondiente de azúcar para diabéticos.

Recet a básica para aprox. 15 crêpes libres de gluten

1 huevo (tipo M)
1 cucharada de azúcar = 30 g
50 g de manteca líquida
100 g de mezcla de harina para masas finas
150 ml leche (1,5 %)
1 pizca de sal
Consejo:
Para crêpes salados preparar la masa sin azúcar.

Mezcle todos los ingredientes coformando una masa homogénea. La masa debería ser bastante líquida, como la crema para el café más o menos. Después no batir más, ya que de lo contrario entra aire a la masa y los crêpes se llenan de agujeros al hornearse. Deje subir la masa durante aprox. 15 minutos.
Por favor considere lo siguiente:
Algunas mezclas de harina libre de gluten se hinchan mucho. Si la masa se pone medio gruesa, agregar según se requiera 50 ml de leche magra o de agua, pues una masa muy gruesa no se adhiere a la máquina de hacer crêpes.

RECETAS

Crêpes Suzette

100 g de manteca, 100 g de azúcar, Jugo de ½ naranja, 1 copita de Curaçao, 1 copita de ron

Preparar los crêpes según la receta básica, sin embargo, poner algo menos de leche que lo indicado, y en lugar de ello, agregar el jugo de la media naranja y un poco de curaçao.
Caramelizar el azúcar y la manteca en una sartén de flambear y echar jugo de naranja encima.
Doblar los crêpes en dos, colocar en la sartén, cubrir con licor de naranja y flambear con ron.

Crêpes con jamón y queso

8 tajadas de jamón cocido, 8 tajadas de queso de tostar, 40 g de manteca, Mostaza

Elaborar los crêpes de masa salada según la receta básica.
Cubrir los crêpes con una capa fina de mostaza, y colocar encima una tajada de queso y una de jamón.
Enrollar los crêpes, colocar en un molde de horno, y echar manteca líquida encima.
Hornear en el horno a 230 °C durante aprox. 10 minutos.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48155

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1.250 W, 230 V~, 50 Hz
Deska:	Litá deska, nepřilnavý povrch s průměrem cca 33 cm
Délka kabelu:	Cca 137 cm
Velikost:	Cca 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Hmotnost:	Cca 2,35 kg
Vybavení:	Plynulá regulace teploty, kontrolka
Příslušenství:	Rozdělovač těsta ze dřeva, dřevěná stěrka, návod k použití s recepty

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
6. Přechovávejte na místě nepřístupném dětem.
7. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
8. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
9. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod z důvodů elektrické bezpečnosti do vody či jiné kapaliny.
10. Přístroj z důvodů elektrické bezpečnosti nikdy nečistěte v myčce nádobí.
11. Spínač a kabel nesmějí přijít do kontaktu s vodou či jinými tekutinami. Pokud by k tomu přece jen došlo, musí být při opětovném použití přístroje všechny součásti dokonale suché.
12. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.

13. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo na jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
14. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavějte na horké povrchy, kovovou desku nebo na mokrý podklad.
15. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti otevřeného ohně.
16. Crêpes Maker používejte vždy na volném, rovném a žáruvzdorném povrchu.
17. Používejte tento přístroj jen k přípravě Crêpes a k žádnému jinému použití.
18. Spotřebič umístěte na suchou, stabilní podložku odolnou vůči působení vysokých teplot. Pokud si nejste jisti, podložte spotřebič žáruvzdornou deskou.
19. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k nehodám, kdyby za něj potáhly např. malé děti.
20. Přívod nebo použitá prodlužovačka musí být položeny tak, aby nebylo možné za ně potáhnout ani přes ně zakopnout.
21. Přívodní šňůru neomotávejte kolem přístroje a zabraňte jejímu zalomení, aby se předešlo poškození přívodu.
22. Před nahřátím přívod prosím zcela odmotejte, aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje.
23. Během provozu se nikdy nedotýkejte horké pečící desky – nebezpečí popálení!
24. Během provozu udržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů jako např. od závěsů.
25. Crêpes Maker používejte jen v souladu s tímto návodem.
26. Pro odebrání Crêpes použijte pouze dodanou lopatku. Hotové Crêpes nikdy nekrájejte na pečící desce. Nevhodné nástroje, např. z kovu mohou poškodit horní vrstvu.
27. Na pečící desce připravujte pouze Crêpes. Deska není určena k přípravě jiných potravin jako vajec, klobás a podobně.
28. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
29. Během provozu přístroj nikdy nezakrývejte, abyste zamezili jeho přehřátí.
30. Nepohybujte přístrojem za provozu, abyste zamezili poraněním.
31. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných značek, aby se předešlo jeho poškození.
32. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka v zásuvce.
33. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj nebo přívod ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vyvolat závažná nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.
34. Je-li přívodní vedení přístroje poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo zamezeno případným ohrožením.

POZOR:
Přístroj je během provozu velmi horký!

V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechen obalový materiál popř. přepravní zajištění.
2. Zkontrolujte, zda je k dispozici kompletní uvedené příslušenství.
3. Síťový kabel nejdříve zastrčte do zdířky na přístroji. .
4. Zástrčku zastrčte do zásuvky dle typového štítku.

5. Přístroj zapněte na spínači teploty. Rozsvítí se červená kontrolka a přístroj se nahřívá.
6. Když tato zhasne, je Crêpes Maker připraven k provozu.

7. Přístroj nechte po nějakou dobu nahřívat, abyste odstranili veškeré výrobní zbytky. Během této fáze vypalování otevřete okno. Po vypálení na přístroji již eventuelně vidíte známky používání, tyto však neovlivňují funkci přístroje a nejsou důvodem k reklamaci.
8. Přístroj nechte chvíli vychladnout.
9. Otřete všechny díly vlhkým hadříkem, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
10. Pečící desky otřete navlhčeným hadříkem a lehce potřete olejem. Vzhledem k nepřilnavé vrstvě desek není další namazání nutné.

PŘÍPRAVA CRÊPES

1. Těsto na Crêpes připravte dle základního receptu.
2. Zástrčku zasuňte do zásuvky a přístroj zapněte na teplotním spínači.
3. Červená kontrolka znamená, že se přístroj nahřívá. Jakmile přístroj dosáhne požadovanou teplotu, kontrolka zhasne.
4. Nalijte 150 až 175 ml (odpovídá jedné naběračce) připraveného těsta doprostřed pečící desky a těsto plynule a rovnoměrně rozprostřete rozdělovačem těsta po pečící desce. Dbejte na to, abyste rozdělovačem těsta pohybovali vždy v kruzích, čímž získáte rovnoměrný výsledek pečení. Tento postup případně vyžaduje trochu cviku.

5. Pozor: Při prvním uvedení do provozu byste první upečenou Crêpe neměli konzumovat. První Crêpe vyhoďte.
6. Jakmile už není povrch Crêpe tekutý a je možno ji lehce nadzdvihnout, můžete Crêpe opatrně otočit pomocí dřevěné stěrky. Stěrku zasuňte pod Crêpe , Crêpe opatrně uvolněte od pečící desky a otočte ji.
7. Crêpe nechte ještě krátce péci, a pak ji opatrně sejměte z pečící desky. Nyní můžete připravovat další Crêpe.
8. Pečící desku mezitím případně občas otřete papírovou utěrkou, pokud je povrch příliš mastný.

9. Crêpes chutnají nejlépe čerstvé. Větší množství Crêpes můžete naskládané na sebe přihřívat v troubě na zakryté desce při 80°C.
10. Po použití přístroj vypněte, nechte vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
11. Hotové Crêpes můžete vylepšit dle našich nápadů v receptech.

POZOR:
Přístroj je během provozu velmi horký!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Než budete přístroj čistit, nechejte jej vychladnout.

Před čištěním přístroj vždy vypínejte a zástrčku vytahujte ze zásuvky.

1. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
2. Otřete dedku a kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky, ocelovou vatu, kovové předměty, horké čistící prostředky nebo desinfekční prostředky, protože tyto mohou vést k poškození. To platí zejména pro nepřilnavou vrstvu pečící desky.
3. Přístroj přechovávejte chráněný proti prachu.

TIPY PRO CRÊPES MAKER

1. Crêpes nejsou chutné jen čisté. Můžete je také naplnit sladkou nebo slanou náplní.
2. Hotové Crêpes je možno horké srolovat, překládat nebo řasit.
3. Tenkou vrstvou bylinkového tvarohu potřené, pevně srolované Crêpes vypadají dobře na salátových kreacích. Srolované Crêpes nakrájejte na ½ cm silné plátky a pokládejte na salát.
4. Na Crêpes natřeme zelené nebo červené pesto, pevně srolujeme a nakrájíme na plátky – jako příloha do polévek nebo saltová dekorace.
5. Místo tvarohu se také hodí pasty a majonézy s pokud možno pestrými přísadami.
6. Spojte nasekaný mladý špenát pomocí vejce a rozdělte jej na Crêpes. Crêpes pevně srolujte, nechte vychladnout a nakrájejte na 1 cm silné plátky = a máte chutnou přílohu do čistých vývarů.
7. Dorty z Crêpes jsou zcela jedinečný dezert! Vrstvěte střídavě Crêpe, trochu šlehačky, několik plátků mandlí a na plátky nakrájené jahody. Poslední vrstvou by měla být Crêpe. Posypte dort trochou práškového cukru nebo dort ozdobte kopečky šlehačky a jahodami.
8. Slané dorty z Crêpes jako působivá součást pro chladná buffet můžete plnit např. smetanovým křenem a uzeným lososem nebo čerstvým sýrem, paprikou a ředkvičkami.

NÁPADY NA RECEPTY

Crêpes
250 g mouky
250 ml mléka (0,3 nebo 1,5 %)
125 g rozpuštěného másla
3 vejce, velikost M
1 špetka soli

Cukr dle náplně Crêpes
Všechny přísady smíchejte pomocí šlehače ESGE-Zauberstab® nebo ručního mixéru a na ½ hodiny postavte do lednice, aby mohla mouka v těstě nabobtnat.
Těsto by mělo být relativně řídké (jako smetana do kávy), protože čím řidší těsto, tím křehčí a tenčí budou vaše Crêpes.

Galettes
250 g pohankové mouky
250 ml mléka (0,3 nebo 1,5 %)
125 g rozpuštěného másla
3 vejce, velikost M
1 špetka soli

Všechny přísady smíchejte pomocí šlehače ESGE-Zauberstab® nebo ručního mixéru a na ½ hodiny postavte do lednice, aby mohla mouka v těstě nabobtnat.

- Klasicky pokapat pomerančovým likérem a posypat trochou cukru.
- Potřít marmeládou, srolovat, posypat práškovým cukrem.
- Potřít čokoládovo-nugátovým krémem.
- Z Crêpes vytvořit taštičky a naplnit je ovocem a šlehačkou.
- Crêpes-taštičky naplnit zmrzlinou, polít horkou čokoládovou polevou.
- Crêpes potřít pomerančovou marmeládou, obložit mandarinkami, srolovat a servírovat k nim vanilkovou omáčku.
- Naplnit špičkami chřestu a trochou bylinkové majonézy.
- Crêpes-taštičky plněné ragout fin.
- Na proužky pokrájené Crêpes použijte jako přílohu do polévek (řezané lívance zvané Flädle).
- Se strouhaným sýrem (sýr nasypte přímo na těsto nebo Crêpes Maker a nechte na nich roztopit)
- Trvanlivý salám, syrová nebo vařená šunka
- Tomatenconcassé (oloupaná, jader zbavená a na kostičky nakrájená rajčata, okořeněná solí, pepřem a bylinkami)

OBMĚNY ZÁKLADNÍHO RECEPTU

Crêpes ze pšeničné mouky se tradičně používají na sladko. K tomu je možno těsto všestranně obměňovat:

- přidejte nastrouhanou kůru chemicky neupraveného pomeranče nebo citrónu.
- přidejte vyškrábanou dřeň vanilkového lusku
- dle chuti přidejte mletou skořici nebo anýz
- 1 PL jemně mletých lískových ořechů, vlašských ořechů nebo mandlí
- přidejte 1 PL nastrouhaného kokosu
- přidejte 1 PL rumu nebo pomerančového likéru
- přidejte jemně nasekanou mátu nebo citrónový tymián

Galettes z pohankové mouky

- používají se tradičně výživně a na slano Pochopitelně je pro kreace na slano možno také použít Crêpes z pšeničné mouky, pak by ale mělo být těsto připraveno bez cukru. K tomu je možno těsto obměňovat pro obě varianty:
- přidejte 1 PL jemně mletých sušených hříbků
- přidejte 1 PL jemně nasekaných bylinek
- 30 g másla nahraďte strouhaným parmezánem
- přidejte jemně namleté koření, např. kuličky jalovce, muškát atd.
- polovinu mléka nahraďte silnou černou kávou (s kávovou sedlinou)

ZÁKLADNÍ RECEPTY PRO DIABETIKY A OSOBY ALERGICKÉ NA GLUTEN

I diabetu i alergií, zvláště u několikanásobných alergií, byste se nejdříve měli poradit s lékařem, jaké suroviny můžete použít pro přípravu a náplň Crêpes a Galettes. Pro diabetiky je možno použít základní recepty, ale cukr musí být nahrazen odpovídajícím množstvím diabetického sladidla.

Základní recept pro cca 15 bezlepkových Crêpes

1 vejce (velikost M)
1 PL cukru = 30 g
50 g rozpuštěného másla
100 g bezlepkové směsi mouky pro jemné pečivo
150 ml mléka (1,5 %)
1 špetka soli
Tip: Pro Crêpes na slano připravte těsto bez cukru.

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta. Těsto by mělo být řídké, asi jako smetana do kávy. Poté už nešlehejte, protože jinak se do těsta dostane vzduch a Crêpes mají při pečení velké díry. Nechte těsto cca 15 min. vzejít.
Dodržujte, prosím:
Některé bezlepkové směsi mouky velmi silně kynou. Pokud těsto příliš zhoustne, dle potřeby přidejte cca 50 ml nízkotučného mléka, protože příliš husté těsto se na Crêpes Maker nenalepí.

Crêpes Suzette

100 g másla, 100 g cukru, šťáva z ½ pomeranče, 1 sklenka Curaçaa, 1 sklenka rumu

Připravte Crêpes dle základního receptu s tím, že použijete trochu méně mléka než je uvedeno, ale zato šťávu z poloviny pomeranče a trochu Curaçaa. Máslo a cukr nechte zkaramelizovat na flambovací pánvi a uhaste pomerančovou šťávou. Crêpes dvakrát přeložte, položte na pánev, přelijte pomerančovým likérem a flambujte s rumem.

Crêpes se šunkou a sýrem

8 plátky dušené šunky, 8 plátků toustového sýra, 40 g másla, hořčice

Upečte Crêpes podle základního slaného receptu. Crêpes potřete tenkou vrstvou hořčice a obložte vždy jedním plátkem sýra a šunky.
Crêpes srolujte, položte do zapékací misky a přelijte rozpuštěným máslem.
Při 250 °C zapečte cca 10 min. v troubě.

Tvarohové palačinky

Na náplň:
500 g nízkotučného tvarohu, 100 g másla nebo margarínu, 80 g cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 1 ČL nastrouhané citrónové kůry, 4 vejce (odděleně), 50 g rozinek (dle chuti namočených v rumu), sůl
Na polevu:
1 kelímek smetany, 1 vejce, 1-2 PL cukru

Sladké Crêpes připravte dle základního receptu. Máslo s cukrem, vanilkový cukr a špetku soli a ušlehejte do pěny. Smíchejte žloutek, tvaroh a citrónovou kůru.
Bílek ušlehejte do ztuhnutí a smíchejte s rozinkami. Na Crêpe dejte 2-3 PL náplně, Crêpes srolovat a vložte do zapékací misky vymazané máslem. Zakvedlejte smetanu, vejce a cukr, nalijte na palačinky. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C 12-15 minut.

Crespelle s náplní ze špenátu a Ricotty

Na náplň:
600 g hluboce zmrazeného listového špenátu (rozmraženého), 1-2 PL olivového oleje, 1-2 šalotky, 1 stroužek česneku, sůl, pepř, muškátový oříšek, 250 g Ricotty
Na omáčku rajčata- bešamel:
50 g másla, 50 g mouky, 1/2 l mléka, sůl, pepř, muškátový oříšek, ½ dózy loupaných rajčat

Slané Crêpes připravte dle základního receptu.

Oloupejte šalotku a česnek, nakrájejte na kostičky a osmahněte v horkém oleji. Přidejte špenát a krátce spolu poduste. Vmíchejte Ricottu a dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Na každou Crêpe dejte 2-3 PL špenátu a srolujte. Crêpes vložte do máslem vymazané zapékací misky.
Na bešamel rozmícháme mouku v horkém másle. Za stálého míchání přidáme mléko a necháme 5 min. povařit. Nakonec vmícháme nasekaná rajčata. Omáčku nalijeme na Crespelle, posypeme strouhaným parmezánem.
Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C ca. 15 minut.

Crêpes Gourmet

Na náplň:
5 kuřecích jater, 200 g telecího brzlíku, 40 g másla, sůl a pepř, trocha bílého vína
Na bešamel:
50 g másla, 50 g mouky, 1/2 l mléka, sůl, pepř, muškátový oříšek

Telecí brzlík nakrájíme na tenké plátky a podusíme na másle, pak přidáme jemně nasekaná kuřecí játra. Několik minut podusíme, okořeníme a zalijeme bílým vínem.
Na bešamel rozmícháme mouku v horkém másle. Za stálého míchání přidáme mléko a necháme 5 min. povařit. Omáčku okořeníme a polovinu vmícháme do náplně. Upečte Crêpes podle základního receptu.
Crêpes potřeme náplní a srolujeme. Roličky vložíme do máslem vymazané zapékací misky, přelijeme zbylou bešamelovou omáčkou a pokryjeme kousky másla. Pečeme v troubě na 230 °C až je povrch dozlatova.

Crêpes s houbami a játry

Na náplň:
250 g lišek nebo žampionů, 150 g telecích jater, 40 g másla, 4 plátky šunky, 100 ml smetany, 2 PL parmezánu, 1/2 jemně nasekané cibule, 1 špetka muškátového oříšku, sůl a pepř

Cibuli osmahněte na másle dozlatova, přidejte houby a poduste cca 10 min. přidejte najemno nakrájená játra a vše povařte cca 3 min.
Ze slaného základního těsta upečte Crêpes a obložte vždy 1/2 plátku šunky. Na to dejte houbovou/játrovou směs a Crêpes srolujte.
Crêpes vložte do máslem vymazané zapékací misky, přelijte smetanou a posypete parmezánem.Gratinujte v troubě při 230 °C.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48155

DANE TECHNICZNE

Moc:	1 250 W, 230 V~, 50 Hz
Płyta:	Płyta żeliwna nieprzywierająca, średnica ok. 33 cm
Długość przewodu	Ok. 137 cm
Rozmiary:	Ok. 34,7 x 37,7 x 11,6 cm
Ciężar:	Ok. 2,35 kg
Wyposażenie:	Bezstopniowa regulacja temperatury, lampka kontrolna
Akcesoria:	Drewniana łopatka do rozprowadzania ciasta, łopatka drewniana, instrukcja obsługi z przepisami

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób.
5. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
6. Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
7. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
9. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne w żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.

10. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne nie myć urządzenia w zmywarce.
11. Wyłącznik i przewód nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
12. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
13. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
14. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
15. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
16. Naleśnikarki używać zawsze na wolnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
17. Urządzenia używać wyłącznie do przygotowania naleśników, a nie do innych celów.
18. Urządzenie ustawić na suchej, mocnej i odpornej na ciepło powierzchni. W razie wątpliwości podłożyć płytę odporną na ciepło.
19. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy n p. pociągną go małe dzieci.
20. Przewód zasilający lub przedłużający musi być tak ułożony, aby zapobiec pociągnięciu lub potknięciu się o niego.
21. Nie owijać przewodu wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć uszkodzenia przewodu.
22. Przed nagrzewaniem przewód zasilający prosimy ułożyć tak, aby nie stykał się z gorącymi częściami.
23. Podczas pracy nigdy nie chwytać za gorącą płytę grzejną – niebezpieczeństwo oparzeń!
24. Podczas pracy zachować dostateczną odległość od ścian i palnych przedmiotów, jak na przykład zasłon.
25. Naleśnikarkę używać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją.
26. Do zdejmowania naleśnika używać wyłącznie dostarczonej łopatki. Nigdy nie ciąć gotowych naleśników na płycie grzewczej. Niewłaściwe narzędzia, na przykład narzędzia metalowe, mogą uszkodzić powłokę.
27. Naleśniki przygotowywać wyłącznie na płycie grzewczej. Płyta nie nadaje się do przygotowania innych artykułów spożywczych, jak jajka, smażona kiełbasa.
28. Urządzenie używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
29. Nigdy nie przykrywać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
30. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
31. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
32. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
33. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub przewód do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
34. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis producenta lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć niebezpieczeństw.

OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.
Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie podane części.
3. Wtyczkę włożyć do gniazdka na spodzie urządzenia.

4. Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka o parametrach podanych na tabliczce znamionowej.
5. Włączyć urządzenie przełącznikiem temperatury. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna i urządzenie nagrzeje się.
6. Gdy lampka kontrolna zgaśnie, naleśnikarka gotowa jest do pracy.
7. Nagrzewać urządzenie przez pewien czas, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Otworzyć w tym czasie okno. Po wypaleniu na płycie mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
8. Odczekać, aż urządzenie dobrze ochłodzi się.
9. Oczyścić wszystkie części wilgotną szmatką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
10. Płytę grzewczą przetrzeć wilgotną szmatką i naoleić lekko płytę. Ze względu na powłokę płyty nie jest potrzebne dalsze natłuszczanie.

PRZYGOTOWANIE NALEŚNIKÓWC

1. Przygotować ciasto naleśnikowe według przepisu podstawowego.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie przełącznikiem temperatury.
3. Czerwona lampka kontrolna sygnalizuje, że urządzenie nagrzewa się. Gdy urządzenie osiągnie wymaganą temperaturę, gaśnie lampka kontrolna.
4. Nalać około 150 do 175 ml (odpowiada jednej łyżce wazowej) przygotowanego ciasta na środek płyty grzewczej i rozprowadzić ciasto szybko i równomiernie na płycie przy pomocy łopatki do rozprowadzania ciasta. Zwrócić uwagę na to, aby łopatkę prowadzić zawsze ruchem kolistym, co ułatwia równomierne pieczenie. Ta czynność może wymagać pewnego nauczenia się.

5. Uwaga: Podczas uruchomienia pierwszy przygotowany naleśnik nie nadaje się do spożycia. Wyrzucić pierwszy naleśnik.
6. Gdy powierzchnia naleśnika nie będzie już płynna i da się łatwo podnieść, można ostrożnie obrócić naleśnik łopatką drewnianą. Wsunąć łopatkę pod naleśnik, oddzielić ostrożnie naleśnik od płyty grzewczej i odwrócić go.
7. Przypiec jeszcze raz krótko naleśnik i zsunąć ostrożnie z płyty. Teraz można przygotować następny naleśnik.
8. W międzyczasie przetrzeć ewentualnie płytę grzewczą ręcznikiem papierowym, gdy powierzchnia płyty jest zbytnio natłuszczona.
9. Naleśniki Crêpes najlepiej smakują świeżo przygotowane. Większą ilość Crêpes można przetrzymać w cieple ułożone na płycie w

temperaturze 80 °C w piecu.
10. Po użyciu urządzenie wyłączyć i ochłodzić oraz wyjąć wtyczkę z gniazdka.
11. Gotowe naleśniki Crêpes można odpowiednio doprawić według naszych przepisów.

Uwaga: Po użyciu urządzenie jest bardzo gorące przez dłuższy czas!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć obracając regulator w położenie „Aus“ i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.

1. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy w celu jego czyszczenia.
2. Przetrzeć płytę i obudowę dobrze wyciśniętą, wilgotną ścierką. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia. Dotyczy to szczególnie powłoki nieprzywierającej płyty grzewczej.
3. Urządzenie przechowywać zabezpieczone przed zakurzeniem.
4. Przed ponownym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.

PRZYGOTOWANIE NALEŚNIKÓW

1. Proszę przygotować ciasto do naleśników według przepisu podstawowego i przelać część ciasta do dostarczonego talerza ceramicznego.
2. Płytę opiekającą zanurz w cieście (patrz rysunek powyżej) na kilka sekund. Na powierzchni pozostanie przyklejona cienka warstwa ciasta.
3. Jak tylko naleśnik, który jest opiekany z jednej strony, osiągnie żądane zbrązowienie, proszę go zdjąć z płyty za pomocą łopatki, położyć na tacy lub zwinąć.
   Grubość naleśników można regulować przytrzymując zanurzoną w cieście płytę 1-2 sekundy dłużej lub krócej. Jeżeli jednak urządzenie będzie zanurzone zbyt długo ciasto nie będzie się trzymać.
4. Proszę zwrócić uwagę aby urządzenie było odpowiednio gorące, zanim zaczniecie Państwo pieczenie, ponieważ ciasto nie będzie się trzymać. Jeżeli ciasto będzie spadać z płyty, prawdopodobnie ciasto jest zbyt tłuste. To może się zdarzyć, jeżeli ciasto zawiera zbyt dużo masła, użyto zbyt dużych jaj lub mleka pełnotłustego zamiast chudego mleka. Proszę dodać do ciasta trochę mąki (50-100g) i chudego mleka (50-100ml).
5. Jeżeli powierzchnia płyty będzie zbyt tłusta, proszę ewentualnie przetrzeć ją od czasu do czasu papierowym ręcznikiem kuchennym.
6. Świeżo przygotowane naleśniki smakują najlepiej. Większą ilość naleśników można ułożyć jeden na drugim i utrzymać ich ciepło na zamkniętej tacy w piecu przy 80°C.
7. Po użyciu wyłączyć i schłodzić urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

PRZEPIS PODSTAWOWY

Naleśniki

250g mąki
250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5%)
2 1/2 łyżki płynnego masła
3 jajka, klasa M
1 szczypta soli
Cukier w zależności od farszu
Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze napęczniała. Ciasto powinno być relatywnie płynne (jak śmietanka do kawy), ponieważ im płynniejsze ciasto, tym delikatniejsze i cieńsze będą Państwa naleśniki.

Naleśniki gryczane (Galettes)

250g mąki gryczanej
250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5%)
2 1/2 łyżki płynnego masła
3 jajka, klasa M
1 szczypta soli

Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze napęczniała.

- Klasyczny pokropiony likierem pomarańczowym i posypany odrobiną cukru.
- Posmarowany marmoladą, zwinięty i posypany cukrem pudrem.
- Posmarowany kremem czekoladowo-nugatowym.
- Z naleśnika uformować stożek(tutkę) i wypełnić owocami i bitą śmietaną.
- stożek(tutkę) wypełnić lodami i polać gorącą polewą czekoladową.
- Naleśniki posmarować marmoladą pomarańczową, nałożyć mandarynki, zwinąć i podać z sosem waniliowym.

Wypełnić główkami szparagów i majonezem ziołowym.

- stożek(tutkę) z naleśników wypełnić ragout
- Naleśniki pociąć w paski i użyć jako dodatek do zupy.
- Ze startym serem (ser bezpośrednio nałożyć na ciasto na patelni i poczekać aż się rozpuści).
- Salami, szynka wędzona lub gotowana.
- Sos pomidorowy (obrane i wypestkowane pomidory pokrojone w kostki, przyprawione solą, pieprzem i ziołami).

ODMIANY PRZEPISU PODSTAWOWEGO NA CIASTO

Naleśniki z mąki pszennej są tradycyjnie podawane na słodko. W tym celu ciasto można dopasować w różnoraki sposób, dodając:

- startą skórkę niepryskanych pomarańczy lub cytryn
- wyskrobany miąższ z laski wanilii
- według smaku, zmielony cynamon lub anyż
- 1 łyżkę drobno zmielonych orzechów laskowych, włoskich lub migdałów
- 1 łyżkę drobnych wiórek kokosowych
- 1 łyżkę rumu lub likieru pomarańczowego
- drobno posiekanej mięty lub tymianku cytrynowego

Naleśniki gryczane (Galettes) podawane są tradycyjnie jako pikantne. Naturalnie również naleśniki z mąki pszennej można użyć do pikantnej kreacji, wtedy należy przygotować ciasto bez dodatku cukru. W tym celu można dopasować ciasto dla obu wariantów, dodając:

- 1 łyżkę drobno zmielonych wysuszonych grzybów
- 1 łyżkę drobno posiekanych ziół
- starty parmezan zamiast 1 łyżki masła
- drobno zmielone przyprawy, np. jałowiec, muszkat itp.
- mocną kawę (z fusami) zamiast połowy ilości mleka

PRZEPIS PODSTAWOWY DLA CUKRZYKÓW I ALERGIKÓW NA GLUTEN

Przy cukrzycy jak i alergiach, w szczególności przy alergiach wieloogniskowych proszę najpierw zasięgnąć rady Państwa lekarza, które składniki mogą być użyte do przygotowania i faszerowania naleśników i galettes. Dla diabetyków można użyć powyższych przepisów, jednakże cukier należy zastąpić odpowiednią ilością cukru dla diabetyków.

Składniki:
1 jajko (klasa M)
1 łyżka cukru (30g)
1 łyżka płynnego masła (30g)
100g mieszanki mąk bezglutenowych dla wypieków
150g odtłuszczonego mleka (1,5%)
1 szczypta soli
Wskazówka:
Dla naleśników pikantnych przygotować ciasto bez cukru. Przygotowanie: Proszę wymieszać wszystkie składniki aż ciasto będzie gładkie. Ciasto powinno być płynne, jak śmietanka do kawy. Później nie ubijać już ciasta, ponieważ inaczej dostanie się powietrze do ciasta i przy pieczeniu naleśników powstaną duże dziury. Proszę odstawić ciasto na ok. 15 min. aby napęczniało.
Zwróć uwagę: Niektóre mieszanki mąk bezglutenowych pęcznieją bardzo mocno. Jeżeli ciasto będzie zbyt gęste, wedle potrzeby dodać ok. 50ml chudego mleka lub wody, ponieważ zbyt gęste ciasto nie będzie trzymać się płyty patelni do naleśników.

Naleśniki Suzette

po 100g masła i cukru, sok z 1/2 pomarańczy, 1 kieliszek curacao, 1 kieliszek rumu

Przygotować naleśniki wg przepisu podstawowego, jednakże z mniejszą ilością mleka niż podano i zamiast tego dodać sok z połówki pomarańczy i odrobinę curacao.
Masło i cukier zkarmelizować za pomocą płonącej patelni i zagasić sokiem z pomarańczy.
Naleśniki złożyć podwójnie, położyć w patelni, polać sokiem z pomarańczy i podpalić z rumem.

Szynka palatyńska z twarogiem

500g chudego twarogu, 100g masła lub margaryny, 80g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 1 łyżeczka startej skórki cytryny, 4 jajka (oddzielone), 50g rodzynek (wg smaku namoczone w rumie), sól

Do polewy:
1 kubek śmietany, 1 jajko, 1-2 łyżki cukru
Przygotować słodkie naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym.
Ubić na pianę masło, cukier, cukier waniliowy i szczyptę soli.
Wymieszać żółtko, twaróg, startą cytrynę.
Ubić białko na sztywno , wymieszać z rodzynkami i dodać do całości.
Nałożyć po 2-3 łyżki farszu na naleśnik, naleśnik zwinąć i ułożyć w formie posmarowanej masłem.
Roztrzepać śmietanę, jajko i cukier, polać szynkę palatyńską.
Piec w rozgrzanym piekarniku przez ok. 12-15 minut w temperaturze ok. 200°C.

Naleśniki z farszem szpinakowym z ricottą

Do farszu:
600g mrożonego szpinaku (rozmrożony), 1-2 łyżeczki oleju z oliwek, 1-2 szalotki, 1 ząb czosnku, sól, pieprz, muszkat, 250g ricotty
Do sosu pomidorowo-beszamelowego:
50g masła, 50g mąki, 1/2l. mleka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, 1/2 puszki pomidorów bez skórki
Przygotować słone naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym.
Obrać szalotki i czosnek, pociąć w małe kostki i udusić na gorącym oleju.
Dodać szpinak i krótko dusić.
Dosypać ricottę, dodać sól, pieprz i muszkat do smaku.
Nałożyć po 2-3 łyżki szpinaku na naleśnik, zwinąć i ułożyć w formie posmarowanej masłem.
Do sosu beszamelowego dodać mąkę do gorącego masła. Ciągle mieszając dodać mleko i gotować 5 minut. Na koniec dodać pocięte pomidory i zamieszać.
Zwinięte naleśniki polać sosem, posypać startym parmezanem.
Piec w rozgrzanym piekarniku przez ok. 15 minut w temperaturze ok. 2

Naleśniki Gourmet

Do farszu:
5 wątróbek drobiowych, 200g podgardla cielęcego, 40g masła, sól, pieprz, trochę białego wina
Do sosu beszamelowego:
50g masła, 50g mąki, 1/2l. mleka, sól, pieprz, muszkat
Podgardle cielęce pociąć w cienkie paski i udusić w maśle, następnie dodać poszatkowane wątróbki drobiowe.
Dusić kilka minut, przyprawić i dolać białego wina.
Do sosu beszamelowego dodać mąkę do gorącego masła. Ciągle mieszając dodać mleko i gotować 5 minut.
Przyprawić sos i połowę sosu dodać do farszu.
Przygotować słone naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym.
Naleśniki wypełnić farszem i zwinąć.
Rurki ułożyć w formie posmarowanej masłem, polać resztą sosu beszamelowego i przyozdobić płatkami masła.
Piec w piekarniku w temperaturze 230°C aż powierzchnia będzie złotobrązowa.

Naleśniki z grzybami i wątróbką

Do farszu:
250g kurek lub pieczarek, 150g cielęcych wątróbek, 40g masła, 4 plasterki szynki, 100ml śmietany, 2 łyżki parmezanu, 1/2 poszatkowanej drobno cebuli, 1 szczypta muszkatu, sól i pieprz
Podsmażyć cebulę w maśle do koloru złotobrązowego, dodać grzyby i dusić ok. 10 minut, następnie dodać drobno pociętą wątróbkę i wszystko gotować przez ok. 3 minuty.
Przygotować słone naleśniki zgodnie z przepisem podstawowym i każdy przełożyć 1/2 plastra szynki. Do tego dodać mieszankę grzybów i wątróbki i zwinąć naleśniki.
Naleśniki ułożyć w formie posmarowanej masłem, polać śmietaną i posypać serem parmezańskim.
Piec w piekarniku w temperaturze 230°C.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause